

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FILOZOFICKÁ FAKULTA

Ústav českých dějin

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Tomáš Mozr

Fenomén instituce baru jako součást životního stylu za  
„První republiky“

Phenomen of bar as a part of lifestyle in 1918-1938

Praha 2012

Vedoucí práce: Doc. PhDr. Jana Čechurová, PhD.

# Poděkování

Na prvním místě bych velice rád poděkoval mé vedoucí práce doc. PhDr. Janě Čechurové, Ph.D. za vstřícnost, řadu podnětů a připomínek a za veškerou odbornou pomoc, bez níž by tato práce nikdy nenabyla současné podoby. Vřelé poděkování patří také Alexandru Mikšovicovi za inspiraci a cenné rady pro studium fenoménu. Dále bych chtěl poděkovat Františku Dohnalovi za částečné zpřístupnění poškozeného fondu časopisu Hostimil. Na závěr bych rád vyjádřil své poděkování rodině a všem blízkým za dlouhodobou podporu a trpělivost, kterou mi během psaní této práce projevili.

# Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracoval samostatně, že jsem řádně citoval všechny použité prameny a literaturu, a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne

.....

podpis

# Abstrakt

Bakalářská práce pojednává o formování české barové scény a jejím sociálním složení v rámci nového fenoménu zábavy, *American baru*. Hlavní náplní práce je zaměření se na vývoj instituce *baru* během První republiky, kdy vznik nové republiky vytvořil dříve nevídané možnosti pro realizování poválečného citění a tak zvanou „žízeň“, s níž se zvedala nová vlna požitkářství související s postupně se zvyšující životní úrovní. Cílem práce byl komplexní rozbor fenoménu baru na příkladu Prahy, kdy práce například zahrnuje ohlas veřejnosti v legislativní a spolkové rovině. Dále nastiňuje kulturní prostředí baru, formy propagace baru, jeho běžný provoz, ale také postavení na poli mezinárodním či odraz baru v umělecké tvorbě.

Klíčová slova: bar, Československo 1918-1938, životní styl

# Abstract

The thesis deals with the formativ of Czech bar scene and its social composition of the new entertainment phenomenon, *American bar*. The main job is to focus on the development of institutions *bar* during the First republic, the emergence of new republics created unprecedented possibilities for realization of post-war feelings, and so-called „Thirst“, which rose to a new wave of hedonism associated with a gradually risik standard of living. Aim of this study was a comprehensive analysis of the phenomenon on the example of Prague bars, which includes work such as response to the public in the legislative and federál level. It futher outlines the cultural atmosphere of the bar, the bar forms of promotiion, the normal working, but also the position in the field of international cooperation or a reflection of the bar in the art.

Key words: bar, Czechoslovakia 1918-1938, lifestyle

# Obsah

<b>1. Úvod.....</b>	<b>7</b>
1.1 Práce s prameny a jejich relevance .....	8
1.2 První republika pod tlakem životního elánu doby .....	10
1.3 Pozice alkoholu v životě člověka .....	13
1.4 Vymezení pojmů .....	15
<b>2. První bary a reakce na barové prostředí .....</b>	<b>19</b>
2.1 První bary a zmínky o nich .....	19
2.2 Ohlasy na bary.....	22
2.3 Legislativa První republiky vztahující se k provozu baru.....	25
<b>3. American bar.....</b>	<b>31</b>
3.1 Rozvoj American baru jako instituce .....	31
3.2 Barmanem nabízený sortiment v baru.....	33
3.3 Architektura baru .....	36
3.4 Propagace baru .....	39
<b>4. Česká barová scéna .....</b>	<b>42</b>
4.1 Základní vývoj české barové scény na příkladu Prahy .....	42
4.2 Prezentace české barové scény v celosvětovém měřítku .....	45
4.3 Mixérské (barmanské) kurzy.....	48
4.4 Produkce odborné barové literatury .....	53
<b>5. Sociální aspekty barového prostředí .....</b>	<b>57</b>
5.1 Barová atmosféra a její sociální náplň .....	57
5.2 Hudba v barech První republiky .....	61
5.3 Odraz v umění .....	63
<b>6. Závěr.....</b>	<b>69</b>
<b>7. Seznam použitých pramenů a literatury: .....</b>	<b>71</b>
<b>8. Seznam příloh: .....</b>	<b>74</b>

## Seznam zkratek:

AHMP	Archiv hlavního města Prahy
IBA	International bartenders association
IGV	International Genver Verband

# 1. Úvod

Za výstižnou charakteristiku atmosféry První republiky, v níž má tato práce ambice se pohybovat, považuji báseň z pera Vítězslava Nezvala *Edison*, jež oslavuje pokrok a přináší doklad o společnosti toužící po zábavě, kdy uvolněnost společenských poměrů a zvyšující se životní úroveň odstartovaly novou vlnu „požitkářství“. <sup>1</sup> Zároveň báseň reflektuje jistou tíseň překonání perspektivy smrti pomocí tvůrčí práce, přičemž neopomíjí ani důraz na důsledky tohoto uvolnění:

*„Naše životy jsou truchlivé jak pláč  
Jednou kvečeru šel z herny mladý hráč  
venku sněžilo nad monstrancemi barů  
vzduch byl vlhký neboť chýlilo se k jaru  
avšak noc se chvěla jako prerie  
pod údery hvězdné artilerie  
které naslouchali u politých stolů  
pijáci nad sklenicemi alkoholů  
polonahé ženy v šatě z pávích per  
melancholické jako v podvečer...*

*Bylo tu však něco těžkého co drtí  
smutek stesk a úzkost z života i smrti“<sup>2</sup>*

Fenomén baru byl a je dodnes přirozeným prvkem společenského koloritu. Pojem baru sám o sobě nabízí širokou škálu možností, jak ho chápat. Obyčejnému člověku ihned vytane na mysli bar spíše jako místo vytčené pro společenské záležitosti, než jako pojem implicitně vyjadřující etymologickou problematiku plynoucí z faktu, že angličtina je jazykem, jenž má pro jedno slovo více významů. Natož pak vezmeme-li v úvahu specifické profesní aspekty, jimiž musí toto prostředí disponovat. Jednou z možností, jak k baru přistupovat, je ale využití termínu *místo paměti*, kterým se zabývá kupříkladu francouzský historik Etienne François, jehož koncept sice poukazuje na velká kolektivní místa v paměti národů,<sup>3</sup> jakým je

---

<sup>1</sup> KROUTVOR, Josef, Poselství ulice. Z dějin plakátu a proměn doby, Praha, 1991, s. 67.

<sup>2</sup> NEZVAL, Vítězslav, Edison, Praha, 2001, s. 41.

<sup>3</sup> FRANÇOIS, Étienne, Místa paměti. Lieux de mémoire. Erinnerungsorte, in: Český časopis historický 107, 2009, č. 3, s. 559-567.

například pro Český národ Mnichovský diktát,<sup>4</sup> avšak současně podle mého názoru poskytuje i jakousi alternativu pro studium fenoménu, kdy jej lze pokládat za nositele možnosti uplatnění termínu v rámci výzkumu historické percepce daného fenoménu. Bar tedy můžeme vnímat jako jistý mezník v životě určitých skupin, jako místo střetu nejen jednotlivců, nýbrž celých kultur vedených stejnou „žízňí“ po zábavě, neboť právě zde se vytvářely nové sociální vazby, které by mimo tento prostor nebyly představitelné.

Předmětem analytického zájmu je v této práci kombinace pramenů nejrozličnější provenience, neboť jsem měl v záměru přistoupit k tématu z širší perspektivy. Snažil jsem se o komplexní popis fenoménu American baru jako instituce a od ní se odvíjející sociální funkce od jeho počátku na našem území na přelomu 19. a 20. století až po lesk a eleganci, jež odrážel koncem 20. a začátkem 30. let. Otázku vývoje baru jsem se pokusil uvést několika ukázkami, protože do českých krajín vstoupil již jako konsolidovaný typ servisu. Práce obsahuje i problematiku legislativního ukotvení společně s ohlasy veřejnosti na barové prostředí, které se díky působení Československého abstinentního svazu neřadí mezi nejvíce pozitivní. Pro místní vymezení jsem se rozhodl zvolit příklad Prahy, na němž jako na novém centru elit je pronikání barů nejlépe zachytitelné. Dále rozbor doprovází nejen vykreslení základního vývoje české barové scény, ale i architektury baru, vzdělávací činnosti či osobnosti barmana, kdy je pozornost věnována jedné z jeho profesních etap. Zvláštní pozornosti se též dostalo roli ženy v barovém prostředí, kdy se prozatím jedná o krok na neprobádané území.

## 1.1 Práce s prameny a jejich relevance

Podnětem k zaměření se na téma s názvem „Fenomén baru jako součást životního stylu za První republiky“ bylo především přání zachytit tento fenomén jako jeden z mnoha projevů kulturního vzestupu Českých zemí a také snaha o plošné nastínění tehdejší barové situace, k čemuž prozatím nedošlo, neboť současný stav bádání, obsažený zejména v knize *Bar historie, mixologie, management* od Alexandra Mikšovice, se hlubšímu analytickému komentáři vyhýbá. Snad jej zřejmě považuje za zavádějící, přesto si dovoluji tvrdit, že pro studium fenoménu baru se jedná o zcela stěžejní a neopomenutelné dílo.

Pro práci jsem čerpal informace ze široké škály pramenů, jimiž pro mne byly archivní dokumenty, periodika, tištěné prameny, odborné studie, vysokoškolské kvalifikační práce, ale

---

<sup>4</sup> Mnichovská dohoda (nebo Mnichovský diktát) byla dojednána 29. 9. 1938 v Mnichově a podepsána po půlnoci, tj. 30. 9. 1938. Zástupci čtyř zemí se zde dohodli, že Československo musí postoupit pohraniční území obývané Němci Německu.



také prameny, díky nimž jsem mohl nastínit či objasnit určitý směr fenoménu a to za pomoci plakátové tvorby, večerních programů daných podniků, audiovizuálních záznamů, rozhovoru s majitelem American baru nebo díky beletristické literatuře, jejíž texty častokráte nejlépe ilustrují atmosféru doby a přinesou konkrétní aspekty, jež normálně nejsou patrné z „klasických“ archivních dokumentů.<sup>5</sup>

Při studiu archivních dokumentů jsem se zaměřil na fond Československého abstinentského svazu v Archivu Národního muzea jako důležité součásti pro získání názoru určité části veřejnosti na vznik barů a poté na fond Policejního ředitelství v Archivu hlavního města Prahy dokumentující existenci Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé.

Z tištěných pramenů nemohu nezmínit zejména dobový periodický tisk, na němž jsem uplatnil jak kvalitativní, kdy šlo především o obsahovou analýzu, tak kvantitativní výzkum, neboť se jednalo o delší časový rámec. Právě jedním z klíčových pramenů pro práci se stal vzhledem k vysoké koncentraci zmíněných informací odborný časopis *Hostimil*. Obsahově se jedná o velice bohatý dokument, na jehož stránkách se vyskytují téměř všechny prvky fenoménu. Oproti tomu číšnícký odborný orgán *Otakar*, který jsem zkoumal na rozmezí dvacátých let, se zdál spíše obsahově prázdným a nijak podstatným, vyjma drobného nástinu doby, jenž poskytuje. Výzkumu byl podroben i časopis *Světobzor*, kde jsem očekával reflexy společenského klimatu a jediným výsledkem bylo spíše jakési ucelení povědomí o dobové módě. Mezi důležité tištěné prameny patří též odborné publikace barmanských osobností jako kupříkladu *Americann drinks* od Victora Huga Himmelreicha a *Americké míchané nápoje* od dvojice autorů Jaroslav Ryba a Berthold Harry Reimann, jejichž rozbor a otázka dostupnosti dalších materiálů je součástí této práce.

Z hlediska odborné literatury se práce zaměřila především na vykreslení zábavního charakteru doby bez úmyslu plošného výzkumu, k čemuž mi byly nápomocny syntézy Zdeňka Kárníka *České země v éře První republiky* a *Malé dějiny Československé*, přičemž jsem využil ještě práci Věry Olivové *Dějiny první republiky*. Nicméně v některých aspektech jsem považoval za nevyhnutelné věnovat problematice větší pozornost, což byla například otázka elit, reflektovaná v práci Františka Svátka *Politické a sociální elity*, nebo otázka propagace bar, kterou jsem hledal v dílech Josefa Kroutvora (*Poselství ulice* a *Pražský*

---

<sup>5</sup> KOURA, Petr, *Swingová mládež a nacistická okupační moc v protektorátu Čechy a Morava*, disertační práce (vedoucí: doc. PhDr. Jana Čechurová, Ph.D.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav českých dějin, Praha, 2010, s. 20.

chodec) a práci Pavly Vošáhlíkové *Zlaté časy české reklamy*, kde jsem postrádal hlubší vysvětlení tématu reklamy alkoholu a zařízení, která jej poskytovala.

Pro práci jsem čerpal také z vysokoškolských kvalifikačních prací *Alkoholismus v Československu* od Pavla Troušila a *Swingová mládež a nacistická okupační moc v protektorátu Čechy a Morava* od Petra Koury, které mi pomohly více se zorientovat v dané problematice.

Z netištěných pramenů jsem se zaměřil na zobrazení baru obsažené ve filmech Martina Friče (*Hej-rup* a *Kristián*), v plakátové produkci uložené ve fondech Umělecko-průmyslového muzea v Praze a v rozhovoru s majitelem Tony's american baru Igorem Mihalusem, jehož ambicí bylo zjištění míry povědomí o fungování prvorepublikových barů u odborné veřejnosti a komparace sociálního působení American baru „včera“ a dnes.

Mým badatelským cílem tedy bylo na základě výše uvedených pramenů a literatury prezentovat vývoj fenoménu baru a zhodnotit jeho postupný průnik do každodenního života jako určitý projev životního stylu.

## 1.2 První republika pod tlakem životního elánu doby

Označení První republika zahrnuje období dvaceti velice důležitých let nově vzniklé Československé republiky.<sup>6</sup> Je to doba neopomenutelná v historii jak českého, tak slovenského národa. „Bylo to období, které bylo pouze nedlouhým intermezzem mezi dvěma světovými válečnými katastrofami spojenými s dalekosáhlými velmocenskými přesuny a sociálními revolucemi.“<sup>7</sup> Stěžejním pojítkem tématu práce a První republiky se stává narůstající životní úroveň a s ní zábava umožňující člověku si ji plně dopřát. Než se však posuneme v charakteristice První republiky, je nutno podotknout, že si práce neklade nijak přehnané cíle ohledně celoplošného výkladu tohoto období, ani se v této části textu nebude pouštět do detailních rozborů tehdejších proměnlivých událostí. Vzhledem k tomu, že téma práce postihuje právě tuto slavnou éru českých dějin, pouze považuji za vhodné alespoň ve stručnosti nastínit několik základních faktů, bez nichž by bylo náročné, v jistých mezích nemožné, pochopit celé období a jednotlivé tendence.

Počátku samostatné Československé republiky, který symbolizuje 28. říjen 1918, se zajímavě věnoval například Ferdinand Peroutka, jenž správně poukazoval na nutnost sledovat

---

<sup>6</sup> KÁRNÍK, Zdeněk, *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl I., Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929), Praha, 2000, s. 11.

<sup>7</sup> OLIVOVÁ, Věra, *Dějiny první republiky*, Univerzita Karlova v Praze, Praha, 2000, s. 7.

určité okamžiky v širším historickém rámci: „...*jakmile badatel začne se zabývat oním dnem, je chycen a přidržen k daleko rozsáhlejší periodě. Mohl by se spokojit s popisem událostí jediného dne, který pro sebe vysál slávu z událostí měsíců, jen za cenu velké neúplnosti. ... Byla to změna po etapách, a 28. říjen byl jednou etapou mezi ostatními.*“<sup>8</sup> Z tohoto úryvku je zcela patrné, nakolik byl vznik nového státu vyústěním dlouhodobých snah československých elit, kdy jim příznivě nakloněná situace po první světové válce<sup>9</sup> umožnila změnit státoprávní uspořádání.

Nový stát se tedy stal skutečností, lid zvítězil na své cestě k samostatnosti, ale důležitou otázkou bylo, co dál? Hospodářská situace po válce není nijak idylická. „*Praha trpí hladem a na nějakou zábavu nebo společenský život nikdo nemá ani pomyslení.*“<sup>10</sup> Nezbývá než začít pomalu opatrně a česky. Nicméně na Čechy, kteří se nyní stali vládnoucí elitou, ovšem čekal ne jeden problém při konsolidaci nového státu, ať už se jednalo o nutnost, aby se elity etnické skupiny Němců v Českých zemích smířily s postavením menšiny, nebo aby byla urychleně vyřešena tzv. slovenská otázka, kdy se Slovensko nacházelo ve stavu prohlubující se násilné maďarizace.<sup>11</sup> Ačkoli domácí i zahraniční odboj shledávaly prosazení národní svobody na základě parlamentní demokracie,<sup>12</sup> již v počátcích se ukázalo, jak nesnadné bude dostat vytčenému cíli, protože například ve východních zemích se muselo přikročit k intervenci v podobě vojenské diktatury, od níž se upustilo až postupně. Své myšlenky o parlamentní demokracii se ale republika nevzdala, a tak se tento prvek mohl naplno rozvinout ve vztahu k národnostním menšinám, při formování státního aparátu i v každodenní praxi politické, hospodářské a sociální.<sup>13</sup>

Do mladé republiky tedy přichází nové poměry – moc kapitálu, demokracie, třídní nenávisť či snad spíše závist, zkušenost československé samostatnosti a proměna elit, které se v demokracii ocitají „alespoň v principu odpoutány od závislosti na původu a majetku (i když se tyto znaky jako měřítko stále uplatňují), za to se od nich vyžaduje mnohem důrazněji výkon kvalifikace, zásluhy a odpovědnost, i umění vést, získávat a udržet prestiž.“<sup>14</sup> Postupně se objevují síly, které jsou nerozlučně spjaté s životem moderního města.<sup>15</sup> Onen duch předválečné doby, ta touha ukázat, čeho všeho jsou Češi schopní, se mění a do popředí se

---

<sup>8</sup> PEROUTKA, Ferdinand, Budování státu 1918-1923, Praha, 1998, s. 13.

<sup>9</sup> První světová válka (též Velká válka) byl globální válečný konflikt trvající od roku 1914 do roku 1918.

<sup>10</sup> KROUTVOR, Josef, Poselství ulice... s. 49.

<sup>11</sup> KÁRNÍK, Zdeněk, Malé dějiny československé (1867-1939), Praha, 2008, s. 422.

<sup>12</sup> Tamtéž... citace dle, s. 424.

<sup>13</sup> Tamtéž... s. 425.

<sup>14</sup> SVÁTEK, František, Politické a sociální elity, Praha, 2003, s. 34-35.

<sup>15</sup> KROUTVOR, Josef, Pražský chodec. Dějiny českého plakátu 1890-1945, Praha, 1985, s. 87.

dere snaha být „světový“. Neustále se zlepšující hospodářská situace dodává nadšení a zatlačuje staré utrpení, na něž jsou dosud příliš živé vzpomínky, kamsi do pozadí.<sup>16</sup> Zdá se, že nové štěstí i neštěstí je ještě daleko a veškerá pozornost se ubírá k přítomnému okamžiku. Je čas pro mladou generaci, pro poetismus a pro bláznivá dvacátá léta plná nadšení, nových myšlenek a technického pokroku.

V manifestu poetismu z roku 1924 se Karel Teige<sup>17</sup> trefně vyjadřuje: „*Štěstím je komfortní byt, střecha nad hlavou, ale i láska, výborná zábava, smích a tanec.*“<sup>18</sup> Poetismus, jako autentický český směr dvacátých let, si užívá občanské úlevy a radosti ze života v kavárnách a moderních barech s jazzovou hudbou. Praha se sice ještě nepočítá mezi moderní velkoměsta, ovšem i zde „*se rodí nová civilizační forma masové a konzumní společnosti.*“<sup>19</sup> Dvacátá léta tančí, baví se a hodnotný život, skloňovaný všude ve všech pádech, se podobá veselému tahu, jenž se protáhl zhruba na jedno desetiletí.<sup>20</sup> A zřejmě největší flám doby byl k vidění v hlavním městě, které se během druhé poloviny dvacátých let posunuje mezi přední evropská velkoměsta a láká svým leskem i pracovními příležitostmi. Město žije ve dne, ale také v noci, kdy samozřejmě lze plynule přejít rovnou k denním povinnostem, což názorně dokresluje dobový popěvek:

*„Až pojedou ráno tramvaje,  
kapela nám ještě jednou zahraje,  
dáme vale pivku,  
zajdem na polívku,  
dokud teplá je.“*<sup>21</sup>

Bohužel po letech šťastné prosperity zasáhne Československo nástup celosvětové hospodářské krize a ideologie třicátých let, které působí jako těžká kocovina pro sebevědomí společnosti.<sup>22</sup> Z hlediska zábavy však hospodářský útlum pouze ukončí nárůst udělovaných koncesí pro otevírání nových podniků a zpřísní nároky, neboť je vyžadováno okamžité zaujetí a profesionální přístup. Jakmile tudíž polevila náročná léta krize, společenský život opět nabral na obrátkách.<sup>23</sup> Tentokrát už je ovšem ono bujaré nadšení vystřídáno lehkým napětím. Mizí bezstarostnost a vyplouvají na povrch staré nevyřešené komplexy. Nebude trvat dlouho

<sup>16</sup> KROUTVOR, Josef, Poselství ulice... s. 67.

<sup>17</sup> Karel Teige (1900-1951) byl český kritik a teoretik umění. Podílel se na založení poetismu.

<sup>18</sup> KROUTVOR, Josef, Pražský chodec... s. 90.

<sup>19</sup> Tamtéž... s. 92.

<sup>20</sup> Tamtéž... s. 96.

<sup>21</sup> DORÚŽKA, Lubomír, Jak se Praha bavila, In: Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>22</sup> KROUTVOR, Josef, Poselství ulice... s. 75.

<sup>23</sup> TABÁŠEK, Arnošt, Adina Mandlová. Fámy a skutečnost, Praha, 2003, s. 21.

a republika se znovu ocitne v úzkých, především díky Mnichovskému diktátu, a s ní nervózně ustoupí i všeobecná chuť se bavit.

### 1.3 Pozice alkoholu v životě člověka

*„Alkohol. Všeemožně namíchaný jed neoddělitelně spojený s lidskou tvořivostí. Různou měrou zasahuje do našeho života, ať už jde o litry nebo jen několik kapek.“<sup>24</sup>*

Alexandr Guha

Jedno jediné slovo, jeden jediný pojem, jeden základní kulturní element.<sup>25</sup> Ano, řeč je o alkoholu. Ale kde se vlastně vzala a jak se vybudovala jeho silná pozice v životě člověka? Jak dlouho, už je po jeho boku, a proč je s ním tolik spjat?

Návyky týkající se alkoholických nápojů se samozřejmě v jednotlivých lokalitách liší podle tamějších dlouhodobých tradic, ať už kulturních, pěstitelských, sociální příslušnosti kraje, dobové módy, nebo pouze na základě politického vývoje.<sup>26</sup> Alkohol byl společníkem člověka již od prehistorie.<sup>27</sup> Byl vedle něho. Když ho potřeboval, byl mu nablízku a přijímal nejrozumnější hanlivá i mazlivá pojmenování. Jeho požívání se stalo čímsi zcela přirozeným. Jako ta nejstarší a nejrozšířenější droga se dotýkal celého společenského spektra a má svůj nepopíratelný podíl na utváření historie lidského rodu. Alkohol odpradávná, díky svému ambivalentnímu charakteru, představuje vše, co by si člověk přál. Je například útěchou, neboť při pití není člověk v takové míře vydán napospas svým pochybnostem a navíc samotný akt pití je společenskou záležitostí, při níž se vytváří určité sociální vazby. Zároveň podporuje komunikaci, protože *„opilý člověk je nejšťastnější, může-li se s ostatními podělit o svou povznesenou náladu.“<sup>28</sup>* Alkohol tedy nese obdiv i odpor. Z jedné strany získává nejrozumnější označení jako elixír, voda života, zdroj inspirace a *„regenerátor původní animální vitality.“<sup>29</sup>* Ze strany druhé je mu udílenu role metly lidstva, kdy má být hrozbou nejen duševnímu a tělesnému zdraví jedince, ale i celé společnosti.<sup>30</sup> Benjamin Rush, lékař a autor knihy z roku 1784 *Zpráva o působení tvrdých destilátů na lidskou mysl a tělo*, se o jedné této možnosti

---

<sup>24</sup> GUHA, Alexandr, *Pravé české míchačky*, Praha, 2010, s. 15.

<sup>25</sup> MATĚJŮ, Martin, *Předmluva*, In: GUHA, Alexandr, *Pravé české míchačky*, Praha, 2010, s. 8.

<sup>26</sup> SOURNIA, Jean-Charles, *Dějiny pijáctví*, Praha, 1999, s. 79.

<sup>27</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar. *Mixologie, historie, management*, Praha, 2009, s. 238.

<sup>28</sup> SOURNIA, Jean-Charles, *Dějiny pijáctví*... s. 16.

<sup>29</sup> SOURNIA, Jean-Charles, *Dějiny pijáctví*... s. 7.

<sup>30</sup> Tamtéž... s. 7.

veřejného názoru vyjádřil celkem trefně: „*Války sebou sice přinášejí dočasnou zkázu, ale alkohol působí na lidský život za všech okolností a za všech časů.*“<sup>31</sup>

Není proto divu, že to, co jednomu dodává bujaré nálady, druhého přivádí k moralizování a nekompromisnímu postoji, jenž vedl k protialkoholním kampaním a jejich nejprísnější „suché“ verzi v podobě americké prohibice,<sup>32</sup> která potvrdila obecnou neúčinnost podobného tahu v příslušném rozsahu. Tento čin tudíž reflektuje jednoduché a známé schéma, kdy na počátku leží vznešená, však utopická myšlenka, jejíž uvedení do praxe nemůže najít porozumění napříč celou společností. Již v době řeckořímské nebyl vztah k alkoholu nikterak kritický. Uveďme si několik příkladů, v nichž skrze mytické postavy, boha Dionýsa v Řecku a jeho římského protějšku boha Bakcha, promlouvá samo odůvodnění nadšení nalezeného v alkoholických nápojích. Další velmi vypovídající zmínkou může být i zobrazení alkoholu v Bibli, kde se požívání alkoholu cituje sto šedesát pětkrát.<sup>33</sup> A přesto se i v historii objevuje opačný názorový pól, který lze sledovat pomocí zákazu alkoholu v náboženství Islámu.<sup>34</sup> Jeden z významných odborníků na problematiku alkoholizace v arabském světě Miloš Mendel před časem uvedl, že muslimové „*neměli tento druh drogy, podobně jako indiáni, historicky zvládnutý. Nedokázali pít víno jako fajnšmekři, prostě se jen opijeli. A tato vlastnost je zřejmě prapříčinou zákazu pití alkoholu v islámu.*“<sup>35</sup> A opět vůdčí pozici zabírá v počátku očištná kulturní idea, ovšem ze zkušenosti a historických hledisek vychází stejně neúčinné schéma jako v případě prohibice, kdy neustále dochází k narušování nově stanovené normy. Jednotlivé variace tradičních alkoholických nápojů, ať už jsou zakázané či tolerované, tak tvoří typickou ukázkou pro danou dobu, lokalitu a společnost.<sup>36</sup>

Podobně jako dnes i v minulosti se vyskytla řada příležitostí a nevyčerpatelných důvodů k oslavám. Nicméně důležitým a často opomíjeným faktem je pojetí prostoru, v němž se člověk dostává do styku s alkoholem. Jakou roli tudíž hrála pohostinská zařízení? Jaký byl jejich opravdový význam a kdo se v nich pohyboval?

Pro ilustraci je svým výstižným popisem zajímavá i nadcházející pasáž z Dějin pijáctví: „*Kam až paměť sahá, bylo odjakživa velmi živo tam, kde se popíjely silné nápoje. Taková místa byla přímo nezbytná pro společenský život, sousedské tlachání i pro cizince,*

---

<sup>31</sup> Tamtéž... s. 51.

<sup>32</sup> Obvykle se pod pojmem prohibice uvádí zákaz produkce a distribuce alkoholu, jehož nejznámějším příkladem je uplatnění v letech 1914-1933 v USA.

<sup>33</sup> Například při poslední večeři se pilo víno.

<sup>34</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 238.

<sup>35</sup> [http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206\\_202132\\_domaci\\_js](http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206_202132_domaci_js).

<sup>36</sup> MATĚJŮ, Martin, Předmluva... s. 7.

*kterí zde nacházeli místo k odpočinku v neznámé zemi.*“<sup>37</sup> O sociálním aspektu pohostinských zařízení nemůže být pochyb, a přesto se později k tomuto tématu ještě vrátíme. Avšak nevyhnutelným krokem je upřesnění, co si představit při otázce ohledně širšího významu pohostinských zařízení. Jejich nepřetržitá nutnost průběžné přeměny, aby, jak se říká, držely krok s duchem doby, z nich činí obtížně zachytitelný komplex, jenž je možno analyzovat pouze v jednotlivých vývojových etapách nebo v prosté souvislosti s distribucí a požíváním alkoholu. S jistotou lze ale prohlásit, že ve všech časech byly hospody, bary a restaurace, díky prodeji alkoholu a uvolněné atmosféře plynoucí z jeho popíjení, místem přímo vybízejícím k tvorbě mezilidských vztahů, k poklidnému odpočinku i k všeobecné zábavě, která může nést rysy zábavy a humoru, podobně jako zkázy a vulgárního veselí. Bylo to prostě vždy „*komplikované prostředí, kde se o vzrušení nestaral jen alkohol.*“<sup>38</sup>

## 1.4 Vymezení pojmů

Nejprve, pokud se budeme zabýrat tématem American baru jako instituce a jeho prostředí kolem, je nutné vymezit či ujasnit si několik základních pojmů a hledisek, díky nimž získáme lepší představu o dané problematice. Neboť ne každému je známo, o čem je řeč, když zmíním mixologie. Co bychom si měli představit pod pojmem *bar* a co přesně znamená? Kdo je to barman a kdy lze jedince označit za barmana? Co to je a jaký význam má koktejl, který hraje přední roli v oblasti světové gastronomické kultury?

Začnu-li u otázky mixologie, nezbyvá mi než souhlasit s obecně přijímanou definicí Ing. Jiřího Liberdy, který definoval mixologii jako nauku o směšování nápojů,<sup>39</sup> z čehož jasně vyplývá, že „*mixologie se nezabývá pouze praktickou činností za barovým pultem, ale řadou dalších souvisejících činností, k nimž je třeba neohraničeného a prakticky neohraničitelného množství znalostí.*“<sup>40</sup> Alexander Mikšovic ve své knize *Bar - mixologie, historie, management* spatřuje základy mixologie především v míšených nápojích, v jejich anatomii, technice výroby, technologii, jež výrobu podporuje, ve znalosti používaných surovin, ale také např. v architektuře reálné barové scény, tedy baru.<sup>41</sup>

Pojem *bar* v sobě implicitně nese určité rozhraní jeho obsahu, protože v jistém smyslu si pod tímto výrazem představíme pouze barový pult, zatímco o chvíli později si bar

---

<sup>37</sup> SOURNIA, Jean-Charles, *Dějiny pijáctví...* s. 93-94.

<sup>38</sup> RYBÁŘOVÁ, Marie, *Zakázané ovoce*, In: BARLIFE, číslo 45, ročník 8, Praha, 2011, s. 10.

<sup>39</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Bar...* s. 23.

<sup>40</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Bar...* s. 23.

<sup>41</sup> Tamtéž... s. 23.

spojujeme s „*odbytovým střediskem operujícím s vyšším celkem (hotelem, lodí...) „<sup>42</sup> nebo jen jako „*odbytové středisko i s jeho četnými periferiemi (výrobními prostory, sklady, šatnami atd.)*“, <sup>43</sup> jenž může fungovat zcela samostatně. Věřím tomu, že zachytit pojem *baru* v krátké definici je více než ošemetné, protože poskytuje množství různých výkladů z celé řady úhlů. Přesto se pro lepší představu pokusím daný výraz vymezit. Obecně lze definovat bar jako formu servisu, přičemž podmínkou této formy servisu je barový pult, u nějž se servis zpravidla uskutečňuje, a barman, jakožto odborník, který tuto formu servisu realizuje.<sup>44</sup>*

Pro posuzování a studium baru jako samostatného fenoménu považuji za vyhovující rozdělení barů do skupin, kdy je na ně nahlíženo „*ze čtyř hlavních hledisek: gastronomické, jež vychází zejména z výrobního programu; dislokační, které zkoumá umístění baru jako součást vyššího celku a rozsah služeb, jež mu poskytuje; společenské, jež se zaměřuje na zábavní funkci; a technické, které jej zkoumá jako technický subjekt.*“<sup>45</sup> Všem těmto hlediskům by samozřejmě měla být v rámci práce věnována pozornost.

Když se přesuneme od funkce k pouhému vzniku slova *bar*, zjistíme, že angličtina má obvykle pro jedno slovo i několik významů, výjimku netvoří ani *bar*, které znamená kupříkladu překážku, tyč, taktovou čaru, přepážku v soudní síni, zakázat či zapovědět, ale hlavně „*zvýšený výčepní pult k podávání lihovin,*“<sup>46</sup> podle kterého získaly americké podniky své označení. Této tématice se věnovali mnozí barmani již během první barové osvěty u nás, kdy bylo zapotřebí hosta seznámit s novým typem podniku. Výstižný výklad o tom, jak povstal bar, můžeme nalézt v publikaci *Americké míchané nápoje* od Jaroslava Ryby a Harryho B. Reimanna, kde autoři uvádí, že „*domovem barů a míšených nápojů, tak jak je nyní známe, je Amerika. Španělé, Portugalci a Holanďané, zvyklí již ze svých domovů na alkoholické nápoje, nemohli je postrádat ve své nové vlasti a zřizovali proto výčepy. Ty se obvykle dělily na dvě části, na přípravnu a místnost pro hosty, oddělené od sebe bariérou (ang. Bar-rier) a zde jsme právě u původu jména baru.*“<sup>47</sup> Ovšem k tomuto názvu se přistoupilo, až později, když byly bary patřičně zdokonaleny a vybaveny.<sup>48</sup>

Oprávněným elementárním prvkem mixologie a neopomenutelnou součástí baru je však koktejl a jeho studium jako fenoménu světové gastronomické kultury.<sup>49</sup> První definici

---

<sup>42</sup> Tamtéž... s. 24.

<sup>43</sup> Tamtéž... s. 24.

<sup>44</sup> Tamtéž... s. 24.

<sup>45</sup> Tamtéž... s. 89.

<sup>46</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Umění koktejlu*, Praha, 2011, s. 50.

<sup>47</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, *Americké míchané nápoje*, Praha, 1947, s. 7.

<sup>48</sup> Původně byly označeny inn (hostinec) nebo saloon.

<sup>49</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Bar...* s. 23.



Cocktailu, již lze spolehlivě dohledat a díky níž začínají psané dějiny mixologie, můžeme najít „v americkém časopisu *The Balance*, který 13. května 1806 popsal posilující nápoj složený z různých lihovin, cukru, vody a hořkých, a definoval tak kombinaci, kterou bychom podle dnešních měřítek mohli označit za koktejl.“<sup>50</sup> Svou velice podobnou definici té z roku 1806 otiskl o více než sto let později i orgán Ústřední Jednoty českoslovanského hostinství HOSTIMIL, přičemž byla definice ještě obohacena o návod k přípravě a servisu nápoje: „*Cocktail. (Cock-tail, vyslov koktél.) Je to nápoj na způsob studeného grogu, v Americe velmi oblíbený. Připravuje se z brandy, hořkého likéru, ledu a cukru; místo hořkého likéru bere se někdy i mátový likér; dle lihoviny, které se užije, rozeznávají brandy-cocktail, whisky-cocktail, gin-cocktail apod. Může se užít ovšem i koňaku nebo jiné lihoviny. Do sklenice dají se dvě nebo tři lžíce čistě svařeného cukrového syrobu, k tomu tři lžíce likéru (pomerančové nebo jiné hořké), vinná sklenka koňaku (nebo jiné lihoviny) a kousek tence sloupnuté citrónové kůry. Přidá se pak třetina sklenice čistého ledu, tekutina se proleje několikrát ze sklenice do sklenice a přecedí do vinné sklenice, ve které se podá. Pije se rourkou.*“<sup>51</sup>

O původu názvu cocktail koluje nespočet příběhů. Mnohé z nich se dokonce v některých směrech shodují, nebo alespoň podobají: vystupují zde často uniformovaní muži a krásné ženy, nápoj vždy vyniká svou barevností a většinou se odehrává v 18. a 19. století, přestože míšené nápoje jsou očividně staršího rázu. Těžko ovšem říci, který z nich je ten pravdivý či pravdě nejbližší, a snad pokud se už přikloníme k jedné verzi, udělali bychom stejně tak dobře, kdybychom zvolili druhou.<sup>52</sup> Navzdory různým legendám o vzniku termínu cocktail je nejpravděpodobnější, že název pro míchané nápoje vznikl z anglického cock-tail, což v překladu znamená doslova kohoutí ocas. Proto není divu, když se v mnoha příbězích vypráví o tradici kohoutích zápasů či o zatoulaném kohoutím zápasníkovi. Americký antropolog Clifford Geertz, jenž se zabýval symbolikou kohoutích zápasů, popsal jednu z metod, jak dostat kohouty do bojovné nálady. Její princip spočíval ve vmíchání alkoholu do krmiva, kdy poté „rozohnění kohouti během zápasu hrdě zvedali své chvosty.“<sup>53</sup> Na oslavu úspěchu, kdy nadešel dobrý důvod k pití, byl tedy obvykle připraven cocktail, jehož barvu udával ocas kohoutího vítěze. Stejně tak mohlo dojít i k přenesení symbolické identifikace kohoutů a mužnosti, kdy se během kolonizace Latinské Ameriky a Karibiku termín *cocktails* vžil pro nápoje, jimiž si „drsní“ muži dodávali odvalu,<sup>54</sup> což by odpovídalo i obecně známým

---

<sup>50</sup> Tamtéž... s. 30.

<sup>51</sup> HOSTIMIL, ročník XXXIII., číslo 13, Praha, 1916, s. 223.

<sup>52</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Umění koktejlu... s. 51-52.

<sup>53</sup> GUHA, Alexandr, Právě české míchačky... s. 19.

<sup>54</sup> GUHA, Alexandr, Právě české míchačky... s. 19.; srov. RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje... s. 8-9.

faktům, že alkohol odbourává zábrany, mezi které můžeme zahrnout také strach. Ne nadarmo byl například britským námořníkům od roku 1655 denně vydáván rum, aby byly potlačeny obavy z utonutí a odměněna tvrdá námořní služba.<sup>55</sup>

Ačkoli jsou výše uvedené pokusy o definici koktejlu cenné svým historickým přínosem, myslím si, že skutečná definice koktejlu, přestože vyjadřuje určitou shodu, se nalézá v mnohém za hranicí starých pokusů o popsání koktejlu, neboť mixologie se stejně jako každá jiná věda pohybuje směrem vpřed a postupem času je nám k dispozici jednodušší a podle mého názoru jasnější definice: „*Míšený nápoj je kombinací nejméně dvou surovin, z nichž alespoň jedna je tekutého skupenství, přičemž cílem je obměna organoleptických vlastností každé z nich.*“<sup>56</sup> Většinou ono smíšení dvou surovin je reprezentováno jakýmsi základem, bází (rum, vodka, gin, tequila apod.), a modifikátorem (likér, vermut, ovocné šťávy). Nicméně, jak z definice vyplývá, nemusí se vždy jednat o tuto kombinaci, protože existuje samozřejmě celá řada nealkoholických koktejlů, u nichž je očividně upuštěno od použití báze.

Jak jsem se již zmiňoval „*místem, kde se tato kombinace nejčastěji uskutečňuje, je bar a tím, kdo se činností nejčastěji zabývá, je barman.*“<sup>57</sup> Oprostíme-li ovšem naše myšlení od zažitých stereotypů a připustíme s přihlédnutím k definici, že každý, kdo si ráno přidává cukr a citrónovou šťávu do čaje, je víceméně barman-amatér a že samotný zástřík citrónovou kůrou mění vůni i chuť,<sup>58</sup> posouvá se tím pojem barman do úplně nových mezí. Plyne z toho, že snad může být barmanem kdokoliv? Jistým způsobem možná ano, ale jak bylo poukázáno hned zpočátku, oblast mixologie vyžaduje obrovské množství znalostí, které si musí jedinec pohybující se za barovým pultem osvojit a které budou dále v této práci alespoň zčásti rozebrány.

---

<sup>55</sup> <http://cihlak.cz/view.php?cislocclanku=2008040002-rum-%96-nejen-napoj>.

<sup>56</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 24.

<sup>57</sup> Tamtéž... s. 24.

<sup>58</sup> Tamtéž... s. 24.

## 2. První bary a reakce na barové prostředí

### 2.1 První bary a zmínky o nich

V současnosti je instituce baru pro každého něčím naprosto běžným. Obyčejný člověk se již při procházce ulicí nezastavuje s podivem při pohledu na bar. Už není uchvácen hrou neonových nápisů, ani prazvláštní nabídkou jakýchsi cocktails. A přesto tomu tak dříve bylo. Ovšem tou zásadní otázkou je, v jakém období lidé v Českých zemích doposud teprve žasli nad vpádem cizorodé formy obsluhy do soustavy zavedené a tradičně fungující,<sup>59</sup> kterou pojem bar představoval?

Ačkoli se fenomén baru v Čechách vyznačuje dlouhodobým vývojem a k jeho ustálení v běžném životě dochází až za První republiky, první bary a zmínky o nich lze vysledovat od konce 19. století. Za počátek prokazatelného zájmu české společnosti můžeme považovat rok 1891, kdy se v odborném časopisu HOSTIMIL objevil obsáhlý popis americké barové scény: *„Již sama myšlenka posadit se na několik hodin do hospody, popíjet tu větší nebo menší množství nějaké tekutiny, a hovořit a bavit se s přáteli a známými, jest pravému Severoameričanu čímsi nepochopitelným, neslýchaným. Tento způsob ubíjet čas, zotavovat se po denních trampotách a namáháních vůbec nezná. Neposedná jeho povaha, neklidné pachtění se po zisku, nikdy neutuchující žádostivost po spekulaci, neponechávají mu k tomu času a činí jej k tomu naprosto nezpůsobilým. Obecným zvykem v zemi jest, požívat nápoje ve stoje, či správněji řečeno: lít je do sebe.*

*Pravý Američan vypije lihovin několikánásob více než nejotůžilejší piják u nás, a stále tímto kvapným, náhlým způsobem. Piva se v ryze amerických hostincích čepuje poměrně velmi malé množství, neboť jak známo, pivo nejméně snese takovéto kvapné hltání. Nápoje, jež se požívají v těchto místnostech, kteréž jsou-li elegantní, nazývají se „saloon“, jinak většinou, „grops-hops“, jsou skorem výhradně lihoviny. Dlužno však býti spravedlivým a doznat, že tyto lihoviny, co se týče dobré jakosti, různosti druhů a ještě více mnohostrannosti a originalnosti míšenin, daleko překonávají vše, cokoli v jiných zemích se prodává ve veřejných místnostech různých druhů lihovin.*

*Jak jsme již pravili, není v americkém hostinci ani obyčejem, aby host usedl; z pravidla přistoupí hned k „baru“, nalévárně a dá si tu od výčepníka nalít, co si přeje; chce-li to mít*

---

<sup>59</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 88.

*pohodlné, balancuje buď na „baru“ neb na blízském stole, ale z pravidla pije stoje, zaplatí a běží za svým obchodem.*“<sup>60</sup>

Dalším důkazem o novém trendu je i představení a provoz prvního American baru od firmy J. Procházka během jubilejní výstavy v roce 1891 a jeho následné opětovné zahrnutí do „americké expozice v rámci Národopisné výstavy v Praze roku 1895,“<sup>61</sup> o níž se píše v Čišnických listech z roku 1896, když autor vzpomíná: „...osada Čechů amerických rozkládá se, kde nalézal se o výstavě jubilejní Americký bar, jehož giny, whisky, brandy a sherry podávané nefalšovanými černochoy nejeden z tehdejších návštěvníků zajisté posud má v dobré paměti.“<sup>62</sup> Tato aktivita firmy Procházka, jež možná jako první u nás praktikovala tzv. barový catering, je dále zachycena ve zprávě o II. výstavě lékárnické, která se konala v roce 1896: „V rámci výstavy zprava před palácem instalovala firma Procházka American Bar.“<sup>63</sup>

American bar tedy postupně pronikal do obecného povědomí a počet zpráv o barech a koktejlech narůstá. Jedním z mezníků je dokonce zmínka o prvním míšeném nápoji na území Českých zemí, která v sobě nese i určitý sociální aspekt, komu byl nápoj určen a z toho zřetelnou finanční náročnost: „Když byl v roce 1792 korunován císař František I. na krále českého, uspořádána byla v Královské oboře v Praze lidová slavnost. Pro vznešenější hosti bylo tu ... flaší punče 300 a jiného nápoje 200 mázů.“<sup>64</sup>

Český odborný tisk zaznamenal pojem bar již roku 1895, ovšem dobový termín tabarin jako výraz pro společensko-zábavní podnik vybavený barovým pultem, užívaný též zčásti pro tuto formu servisu, je již výplodem dvacátého století a dancing hall, či jednoduše řečeno tančírna,<sup>65</sup> k tomuto výrazu neodmyslitelně patří, přestože není typickým prvkem American baru, a prvorepublikové zábavní podniky by se bez ní neobešly.

S přelomem století přichází nové vlivy, nová chuť poznávat, ale i nové zmínky o barech, kdy je důležité uvědomovat si existenci baru nejen v rámci samostatného zařízení, nýbrž jako jednotku určitého komplexu. V obvyklém předválečném pojetí totiž dochází při vnímání nové formy servisu k úzkému spojení kavárny a American baru, kdy, jak podotýká Alexander Mikšovic, téměř „každá kavárna měla svůj american bar, kde se podávaly

---

<sup>60</sup> HOSTIMIL, ročník VIII., číslo 32, Praha, 1891.

<sup>61</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 31-32.

<sup>62</sup> Tamtéž... s. 32.

<sup>63</sup> Tamtéž... s. 32.

<sup>64</sup> HOSTIMIL, ročník XXXI., číslo 1, Praha, 1914, s. 314.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 33.

<sup>65</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 88.

americké drinky.<sup>66</sup> Můžeme tudíž polemizovat, zda byl v tomto případě bar pouhou jednotkou doplňující kavárenský provoz nebo tvořil oddělenou součást širšího komplexu?

První tezi potvrzuje zmínka z Ostravska: „*A právě v kavárně, která měla american bar, se míchaly koktejly. ... Ten se díky znamenitému barmanovi s nevyčerpatelnou fantazií při přípravě stále nových druhů koktejlů těšil velké oblibě.*“<sup>67</sup> Přesto ve prospěch druhé teze hovoří existence Amerického baru v suterénu Obecního domu hlavního města Prahy, který funguje doposud (viz příloha č. 1) a je tak nejstarším barem u nás. Otevřen byl na jaře roku 1912, tedy pouze o pár měsíců později než New York Bar v Paříži, který se dnes už jako Harry's New York Bar pyšní tím, že je „nejstarším cocktail barem v Evropě“.<sup>68</sup> Pokud však zůstaneme u baru, který se nachází v Obecním domě, můžeme zachytit několik málo zpráv před jeho vybudováním: „*Pod kavárnou je umístěna restaurace vinná pro 200 osob. Mezi ní a lidovou restaurací pod vestibulem je kruhovitý bar,*“<sup>69</sup> přičemž se dále pokračuje zmínkou o řešení prostorů pro gastronomické účely a jejich úrovni: „*Restaurace v Obecním domě, třeba není největší v Evropě, přece tím, že spojovati bude šest místností, kavárnu, vinárnu, bar, cukrárnu a buffety, nebude hned tak míti rovné.*“<sup>70</sup> Z předešlých dvou příkladů tudíž jasně vyplývá, že American bary v Čechách nemusely a nebyly provozovány ve svých počátcích jako zcela samostatná pohostinská zařízení, což potvrzuje teorii postupného pronikání do tradiční formy servisu a její transformaci umožňující vznik barů jako samostatných odbytových středisek.

S příchodem První světové války se rozvoj české barové scény sice na delší dobu zpomalil, nicméně nezastavil.<sup>71</sup> Bohužel se však k tomuto období pojí velice málo pramenů, neboť řada starostí plynoucích z hlediska možností surovin, nutila veřejnost držet se v době nejistoty poněkud zpátky. Navzdory tomu najdou se i světlé chvíle, kdy se dozvídáme o tom, že koktejly i bary nadále prosperovaly: „*Rudolf Löbl, dříve kavárník v Praze VII (Derby), otevřel novou vinárnu v ulici Templové, čp. 589-I. a nazval ji Bonbonnière-Bar.*“<sup>72</sup>

---

<sup>66</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 82.

<sup>67</sup> Tamtéž... s. 82.

<sup>68</sup> MIKŠOVIC, Alexandr, Česká mixologie historicky I., In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

<sup>69</sup> HOSTIMIL, ročník XXVII., číslo 19, Praha, 1910, s. 378.

<sup>70</sup> Tamtéž... s. 378.

<sup>71</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 37.

<sup>72</sup> HOSTIMIL, ročník XXXIV., číslo 24, Praha, 1917, s. 385.; srov. MIKŠOVIC, Alexandr, Česká mixologie historicky II., In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

## 2.2 Ohlasy na bary

*„Alkoholik je věčný, stále neukojený poutník, smutný potulný paňáka, který nikdy není spokojen stejně jako Don Juan nebo hráč.“<sup>73</sup>*

Jean Charles Sournia

Jak tomu už bývá, vše budí pozornost a ne vždy se musí jednat o pozornost žádoucí. Když se budeme zamýšlet nad bary, co v lidech probouzely za vášně či nejrůznější pocity, a jakou za sebou nechávaly stopu, nelze slepě očekávat, že s tímto rušným nočním životem a všeobecným hýřením, i kdyby jen radostí, bude každý souhlasit. Sice není nutné hned všechny barové odpůrce házet do jednoho pytle a označit jako askety, ovšem je důležité klást zřetel na vysoké mravokárné hledisko První republiky, na snahu působit za jakýchkoli okolností kultivovaně i na hojnou spolkovou činnost, a proto se můžeme v tomto období setkat s širokou škálou stížností a zvýšenou aktivitou Československého abstinentního svazu, který dlouhodobě brojil proti návykovým látkám, v jejichž čele na prvním místě stál alkohol.

V dnešní době, kdy jsme vystaveni napospas moderním studiím, známe škodlivost nadměrného požívání alkoholu stejně jako jeho pozitivní účinky, je-li konzumován v nepatrných dávkách. Z jedné takové studie, obsažené v knize *Bar mixologie, historie, management*, tyto argumenty jasně vyplývají: *„Pravidelná konzumace 80g etanolu (5 až 7 piv, 1 litr vína) vede k trvalému poškození jater, škodí žaludku, sliznici, srdci a cévám. Alkohol se v organismu neukládá, zužitkuje se energicky. Některá léčiva (barbituráty) se vlivem alkoholu stávají toxičtější a objevují se nežádoucí vedlejší účinky. Co se týká krevního oběhu, malé dávky způsobují zvýšení srdečního výkonu, velké dávky srdeční činnost tlumí.“<sup>74</sup>*

Jak také uvádí Světová zdravotnická organizace (WHO):<sup>75</sup> *„Ze všech drog právě alkohol připraví lidstvo o nejvíce let života.“<sup>76</sup>* Jeho působením nastává útlum centrálního nervového systému, zmírňuje se napětí a odstraňují se zábrany. Jakmile se běžná dávka zvyšuje, klesá soustředěnost a zpomalují se reakce organismu,<sup>77</sup> což dostatečně objasňuje

<sup>73</sup> SOURNIA, Jean-Charles, *Dějiny pijáctví...* s. 125.

<sup>74</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Bar...* s. 241-242.

<sup>75</sup> Světová zdravotnická organizace (World Health Organisation, WHO) je agentura Organizace spojených národů. WHO byla založena 7. dubna 1948 a tento den se na celém světě slaví jako Světový den zdraví. Jejím hlavními strategickými záměry jsou: omezování úmrtnosti, nemocnosti a postižení zejména u chudých a sociálně slabých skupin populace; podpora zdravé životosprávy a omezení zdravotních rizik vyplývajících z ekologických, ekonomických a sociálních podmínek... atd.

<sup>76</sup> GUHA, Alexandr, *Pravé české míchačky...* s. 15.

<sup>77</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Bar...* s. 241.

zákaz řízení motorových vozidel pod vlivem alkoholu.<sup>78</sup> To víme dnes, avšak jaký byl pohled tehdejších zastánců střídmosti, v krajních případech abstinence, kteří se teprve dožadovali hlubších lékařských posudků?

Československý abstinentní svaz, rozhlízející se stejně jako celá republika novými směry, se zalíbením pohlížel na prohibici schválenou ve Spojených státech, o níž ale měl zprvu velice kusé informace. Nicméně inspirován tímto příkladem a podpořen myšlenkou, že dokonce pan prezident Masaryk je abstinentem,<sup>79</sup> vyvíjel svou činnost, kdy jedním z jeho výsledků, které můžeme sledovat, je vydání *Lékařské vědecké these o alkoholu* v roce 1928, v níž je kladen důraz zejména na to, že „i malé dávky trvale užívané, poškozují činnost mozkovou,<sup>80</sup> nebo že „alkohol není účelně ani vědecky odůvodněné stimulus (prostředek povzbuzující), protože podráždění rychle vyprchá a zbývá deprese.“<sup>81</sup> Ambice tohoto druhu však nelze považovat za něco zcela mimořádného. Jedná se totiž pouze o logické vyústění „veselých“ dvacátých let, kdy se svět stále častěji zabývá otázkou alkoholizace společnosti a vlivu, jež na ní tento fakt zanechává.

Třebaže se v pramenech o abstinentním hnutí převážně vyskytuje kritika konzumace silných lihových nápojů, což by se z určitého úhlu pohledu dalo vnímat jako činnost ve prospěch těch koktejlů, jejichž síla je zastřena ovocnými šťávami apod., můžeme se v rámci Evropy setkat i se zprávou *O společenském alkoholismu a o škodlivosti míchaných nápojů* z roku 1929, kterou přednesl doktor Guillaín<sup>82</sup> v Lékařské akademii, přičemž své odborné poznatky doložil seznamem a popisem nejoblíbenějších koktejlů.<sup>83</sup> Abstinence se proto stává ožehavým tématem, které je všeobecně diskutováno. Odborný časopis HOSTIMIL komentoval tyto snahy s opozičním stanoviskem: „Otázka abstinence není snad speciální otázkou naší. ... Máme-li objektivně posuzovati příčiny schválení zákona o prohibici, nutno přihlížeti ke zvláštním poměrům americkým. Nápoje, jež se prodávaly v různých těch amerických „barech“, různé ty whisky, kterých se tam prodalo ohromné množství, nelze nikterak, co týká se obsahu skutečného alkoholu přirovnati k nápojům prodávaným u nás.“<sup>84</sup> O tomto tvrzení lze s přihlédnutím k roku 1922, v němž tento článek vyšel, polemizovat, neboť sice díky poválečné situaci republika trpěla nedostatkem surovin, přesto vzhledem

<sup>78</sup> Zákon č. 40/2009 Sb., trestní zákoník, v platném znění, § 274 Ohrožení pod vlivem návykové látky, odstavec 1.

<sup>79</sup> Archiv Národního muzea, fond Československý abstinentní svaz (1905-1949), karton 7 (kart.), inventář číslo 138 (inv. č.).

<sup>80</sup> Tamtéž... kart. 7, inv. č. 197.

<sup>81</sup> Tamtéž... kart. 7, inv. č. 197.

<sup>82</sup> Georges Charles Guillaín (1876-1961) byl francouzský neurolog.

<sup>83</sup> SOURNIA, Jean-Charles, Dějiny pijáctví... s. 108.

<sup>84</sup> HOSTIMIL, ročník XXXIX., číslo 28, Praha, 1922, s. 398.

k výše uvedeným údajům o existenci barů v Českých zemích před První světovou válkou, je více než očividné, že tyto lihoviny byly v omezeném množství k dispozici a zkušenější barmani s nimi byli blízce seznámeni. Na druhou stranu můžeme tuto zmínku vnímat jako snahu ukázat absurditu prohibice, k níž se vyjádřil kupříkladu surrealistický režisér Luis Buñuel, když prohlásil, že „*prohibice byl skutečně jeden z nejabsurdnějších nápadů století. Je třeba říci, že se v té době Američani zuřivě opíjeli.*“<sup>85</sup> V souvislosti s tímto vývojem tedy narůstal tlak a počet stížností, jejichž cílem bylo zlevnění minerálních vod pro širší spotřební veřejnost a propagace mléka jako zdravější náhrady na místo piva.<sup>86</sup> Nyní se tak opět nabízí jeden příklad za všechny, ve kterém se autoři interpelace z roku 1932 obrací k vyšším místům se slovy: „*Jaké kroky míní se podniknout v umožnění prosperity výroby ovocných šťáv prodejem levnějšího cukru pro tyto účely a odstraněním potíží při nápojové dávce u ovocných šťáv?*“<sup>87</sup>

Již v prvních popřevratových dnech, ale i později, Československý abstinentský svaz poukazoval na zhoršené poměry, aby si vzápětí sypal popel na hlavu a pobízel k vyšší aktivitě hnutí: „*opět se rozmáhá pijáctví a upadá mravnost zejména u mládeže, avšak nebyl ani pokus získat masu k boji proti alkoholu.*“<sup>88</sup> Samozřejmě, co se týče abstinentského hnutí, jde o jev přesahující První republiku a v míře obecné možná můžeme také podotknout, že se tento jev vyskytuje napříč celou historií alkoholu, tedy i opilství, neboť pokaždé se najde „*ten, kdo nepije jako ostatní, pije přespříliš, dopouští se přestupků a takový opilec narušuje stávající hierarchii svými nezapnými žerty nebo násilnými činy, ohrožuje pořádek, zlehčuje zákony, nedbá na sexuální omezení, narušuje rodinné svazky, které tvoří základy společnosti, zkrátka vrší jeden přestupek za druhým.*“<sup>89</sup> Sociální význam alkoholismu tudíž byl ve společnosti zjevný zřejmě již od prvních nestřídmych doušek. Pokud nahlédneme dále do historie, najdeme odsouzení opilství například v citátu římského filozofa a státníka Senecy: „*Opilost není nic jiného než dobrovolné šílenství.*“<sup>90</sup> Oproti starověkému mysliteli je už lékař Louis-René Villermé (1782-1863) při svém popisu konkrétnější, když označil opilství za „*neslučitelné se sporností, se správnou výchovou dětí, s rodinným štěstím...*“<sup>91</sup> Ani abstinentské hnutí ale nemohlo nechat výchovu mládeže bez povšimnutí, což je patrné ze statě

<sup>85</sup> BUÑUEL, Luis, *Do posledního dechu*, Praha, 1987, s. 43.

<sup>86</sup> Archiv Národního muzea, fond Československý abstinentský svaz (1905-1949), kart. 7, inv. č. 138.

<sup>87</sup> Tamtéž... kart. 5, inv. č. 43.

<sup>88</sup> Tamtéž... kart. 1, inv. č. 8, s. 33.

<sup>89</sup> SOURNIA, Jean-Charles, *Dějiny pijáctví...* s. 17.

<sup>90</sup> PLACHETKA, Jiří, *Velká encyklopedie citátů a přísloví*, Praha, 1999.

<sup>91</sup> SOURNIA, Jean-Charles, *Dějiny pijáctví...* s. 63.



*Alkoholismus, problém zdravotně-sociální* od doktora Jaroslava Klímy<sup>92</sup>: „Je nutno bojovati proti alkoholu hlavně mezi mládeží, tím spíše, poněvadž opojení mladiství vyhledávají nejčastěji pohlavní styk, a je samozřejmé, že v obluzení se dbá mnohem méně na osobní ochranu. Velká část chorob přitom bývá získána v opilství.“<sup>93</sup>

Bohužel veškerý rozbor alkoholismu a jednotlivých projevů, ať už společenských či individuálních, se v první polovině 20. století převážně omezoval na diskusi a hledání umravňujícího řešení. Veřejné dovolávání střídmosti bylo zajisté činem chvályhodným, protože alkohol by měl být vždy požíván s kontrolou sebeovládání,<sup>94</sup> ovšem vynucování radikálního postoje, jímž abstinence nepochybně je, lze považovat za cíl celospolečensky neaplikovatelný. Lidstvo teprve zkoumalo působení alkoholu a alkoholismus byl považován za sociální deviaci,<sup>95</sup> nikoli za onemocnění, kterému by měla být věnována pozornost. Jedním problémem bylo i to, že Československo zpočátku nemělo žádné legislativní normy, jež by zamezovaly propagaci a stanovovaly by zároveň regule pro konzumaci alkoholických nápojů.<sup>96</sup> A právě k této stránce bych se rád vyjádřil v následující podkapitole.

## **2.3      Legislativa První republiky vztahující se k provozu baru**

První republika se již od prvního dne své existence rozhodla pro zachování právní kontinuity,<sup>97</sup> nicméně nově vzniklý československý stát časem v mnohém narážel na dříve nevídaná úskalí, k nimž se musel normativně vymezit, a řada z nich se vztahovala k provozu baru. Co nás hlavně bude zajímat je například: jaké byly činěny postihy proti neoprávněnému prodeji alkoholu? Jak dlouho večer a do noci bylo možno provozovat živnost? Kde se směla hostinská živnost provozovat? Jaká byla způsobilost místností k tomu určených? Proč se zpříšňovala pravidla a výše poplatků pro udělování koncesí? Komu bylo a nebylo dovoleno prodávat alkoholické nápoje? A hlavně jaká opatření přijímaly příslušné úřady a co musely brát v potaz?

---

<sup>92</sup> Jaroslav Klíma byl přednosta oddělení pro zdravotnickou výchovu Státního zdravotního ústavu a v roce 1942 se stal jednou z obětí heydrichiády.

<sup>93</sup> Archiv Národního muzea, fond Československý abstinentský svaz (1905-1949), kart. 7, inv. č. 160, s. 1.

<sup>94</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 242.

<sup>95</sup> TROUSIL, Pavel, Alkoholismus v Československu – ke společenskému myšlení o alkoholismu, bakalářská práce (vedoucí: JUDr. Et PhDr. Jakub Rákosník, Ph.D.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav hospodářských a sociálních dějin, Praha, 2009, s. 10.

<sup>96</sup> Tamtéž... s. 4.

<sup>97</sup> Viz Rašínův zákon: <http://www.societas.cz/societas/srb.htm>.

Poválečné období je obdobím krize a nedostatku, ale přesto hýřivý a přepychový život určité úzké skupiny lidí, většinou za války a právě válkou zbohatlých, kteří utápěli svou radost z republiky až do pozdních hodin ranních, pochopitelně dráždil široké vrstvy lidu a probouzel v nich nespokojenost. Proto není divu, že se hned s počátkem republiky v odborném časopise HOSTIMIL setkáváme se zprávou o zákazu tanečních zábav v policejním obvodu pražském, v níž se přednosta na Žižkově podivuje, že „*stále se opakují žádosti za povolování tanečních zábav a zábav při hudbě s programem a s následující tzv. volnou zábavou, která pravidelně končí tancem až do rána.*

*Nynější vážná doba, kdy chudina bojuje za své holé živobytí a kdy utrpení dostupuje svého vrcholu, jest nejméně vhodnou k pořádání okázalých zábav vůbec a tanců zvláště. Pořadatelé patrně nechápají dosud nálady doby a provokují přímo trpící.*

*Nebudu tudíž povolovati žádných tanečních, nebo tzv. volných zábav; tančení v hostincích a veřejných místnostech vůbec zakazují a pořadatele pokoutních, bez úředního svolení konaných zábav budu přísně trestati.*“<sup>98</sup>

Jedním z postihů, nebo chcete-li jednou ze snah, jak omezit bujaré noční veselí bylo zpříšňování a následné prodlužování policejní hodiny zavírací, které se vlastně vůbec stalo velkým tématem celého meziválečného období v živnosti hostinské a které by si také zasloužilo jistou badatelskou pozornost. Ovšem nás by tento problém mohl zajímat pouze do té míry, kdybychom brali bary v úvahu jako součást ryze kavárenského prostoru a ignorovali bychom barový provoz jako výjimku, jenž byla udělena podnikům „*rázu zábavního, jako koncertní kavárny, kabarety, tabariny, bary a taneční místnosti, jež počítají převážně s návštěvou hostů v hodinách popůlnočních.*“<sup>99</sup>

Abychom však získali lepší představu o tom, co vše bylo potřeba zařídit při zřízení tanečního baru, nahlédneme opět do časopisu HOSTIMIL, kde je uveden poměrně vyhovující návod: „*Máte-li v koncesním dekretu předepsáno, že smíte provozovati výčep lihových nápojů jen pohromadě v těchž místnostech jako ostatní oprávnění (pivo, víno, kávu, čaj atd.), musíte si zadat k okresní politické správě o povolení baru, ježž hodláte zřídit v místnosti zvláštní, odděleně. Mimo to si musíte zjednat u obecního úřadu povolení, abyste mohl pořádat denně taneční zábavy, a vyjednat si paušál dávky ze zábav (pokud možno měsíční). Konečně je nutno zažádati u okresní politické správy o trvalé prodloužení policejní hodiny.*“<sup>100</sup>

---

<sup>98</sup> HOSTIMIL, ročník XXXV., číslo 26, Praha, 1918, s. 215.

<sup>99</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 45, Praha, 1927, s. 638.

<sup>100</sup> HOSTIMIL, ročník XLII., číslo 41, Praha, 1925, s. 503.

Přestože už víme, jaký byl postup při zřizování baru, musíme si též vysvětlit, co přesně znamenal koncesní dekret pro hostinskou živnost. Koncesní dekret byl dokument, na jehož základě bylo určité osobě dovoleno provozování živnosti. Nicméně samo udělování koncesí se v rámci fungování republiky stalo poměrně vášnivě diskutovaným tématem, k němuž se měli chuť vyjádřit všechny zainteresované strany. Jednou z nich bylo abstinentní hnutí, které poukazovalo na stav koncesovaných prodejen alkoholu v Československé republice před 28. říjnem 1918 a jejich rozšíření v rámci trvání republiky, když přineslo statistiku, podle níž „počet hostinských koncesí vzrostl od převratu z 50 000 na 70 000 prodejen, tj. o 40%, ačkoli počet obyvatelstva vzrostl za stejnou dobu jen o 10%.“<sup>101</sup> Stejně tak už od samého vzniku republiky dovolávala se obec hostinská omezení pro udělování koncesí a častokrát uváděla jako argument proti rostoucímu opilství právě přebytek koncesí, kdy jedním z nich bylo, že „na Václavském náměstí na 57 domů připadá zde 72 druhů hostinské a výčepní živnosti“<sup>102</sup> nebo že „nemůže-li hostinský neb výčepník uhájiti existenci tak, jak má na mysli zákon, vrhá se celá řada jich na obchod, který mu jiným způsobem zabezpečí výživu, a to má za následek, že se podporuje opilství, podporuje se nemravnost,“ (důkazem budiž návrh zákona na vyloučení ženské obsluhy),<sup>103</sup> „podporují se hazardní hry, přechovávačství, a že se hlavně vyhánějí ceny do výšky, čehož by za jiných poměrů nebylo.“<sup>104</sup> Tudíž se celkem brzy objevují tendence k vytyčení zásad pro udělování koncesí, kdy musely úřady přihlížet nejen ke kritériím jako například: způsobilost místnosti, ale také kde měla být živnost vedena a zda zde bude ze strany obyvatelstva dostatečné silná poptávka.<sup>105</sup>

Ohledně udělování koncesí nadále vyvstávaly spory a přistupovalo se k omezování, neboť se dozvídáme, že „nebude v Praze nových barů. Městská rada vzala se souhlasem na vědomí primátorovo prohlášení, že v dohodě s magistrátním senátem a živnostenským referátem nebudou nadále povolovány nové bary v nových budovách, protože dosavadní počet zcela postačí a při konkursech podobných podniků přichází mnoho živnostníků o své peníze.“<sup>106</sup> Avšak tímto činem zřejmě snaha pražských úřadů nekončí, protože v krátké poznámce v knize Bar mixologie, historie, management Alexander Mikšovic uvádí, že došlo

---

<sup>101</sup> Archiv Národního muzea, fond Československý abstinentní svaz (1905-1949), kart. 5, inv. č. 43.

<sup>102</sup> HOSTIMIL, ročník XLIX., číslo 8, Praha, 1932, s. 95.

<sup>103</sup> Ženská obsluha mohla být zakázána, ohrožovala by zdraví dotyčné, anebo s přihlédnutím k zabezpečení dobrých mravů, pořádku a slušnosti. In: HOSTIMIL, ročník XXXVIII., číslo 8, Praha, 1921, s. 81.

<sup>104</sup> HOSTIMIL, ročník XXXVIII., číslo 20, Praha, 1921, s. 217.

<sup>105</sup> Tamtéž... s. 217.

<sup>106</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 6, Praha, 1928, s. 84.

ke společnému boji primátora Baxy<sup>107</sup> a komunistů proti barům.<sup>108</sup> Snad v tom lze spatřovat i částečné vyslyšení neutuchajících námitek abstinentního hnutí obsažených kupříkladu v šestém článku resoluce pro ministerstvo vnitra, sociální péče a ministerstvo školství a veřejného zdravotnictví: „*Budiž vedena kontrola nad bary a jejich počet uveden na minimum, aby byla zmenšena příležitost k utrácení v době krize.*“<sup>109</sup> Navzdory těmto pokusům se barům dále dobře dařilo, což můžeme zaznamenat především díky četným zprávám v dobovém tisku.

Největším legislativním tématem souvisejícím jak s provozem baru, tak s hostinskou živností všeobecně, však byl prvek ochrany mládeže. Tento element přišel poprvé na přetřes ještě za monarchie, kdy se v novele zákona o ochraně mládeže vytýčila hranice pro konzumaci alkoholických nápojů věkem 14 let.<sup>110</sup> Dalším a důležitým mezníkem pak byl návrh doktora Holitschera<sup>111</sup> na vydání zákona o zákazu podávání alkoholu mladistvým osobám omezující podávání alkoholických nápojů mládeži do 18 let, přičemž za takový nápoj byl považován ten, který měl více jak 0,5% alkoholu.<sup>112</sup>

Ačkoli hostinští tuto iniciativu vítali, přicházeli s celou řadou námitek: „*Jak zákon zní, je nedokonalý. Byl by jenom dalším článkem pronásledování hostinského, který by podléhal i trestu, kdyby nedospělý po cestě třeba za rohem upil trochu piva pro domácnost určeného, jestliže by kontrolou byl zastižen. Rovněž se dožadují zákazu, že nesmí ani pro tyto nápoje mladistvá osoba do 18 let docházeti a stanoví přísně tresty, samozřejmě v první řadě na hostinského i v případech, ve kterých naprosto nemohl by na sebe nějakou odpovědnost vzít.*“<sup>113</sup> Proto byla tato reakce brána na vědomí při projednávání ve sněmovně 17. února 1922, během něhož vystoupila například poslankyně Landová-Štychová<sup>114</sup> s obsáhlou řečí plnou argumentů o škodlivosti alkoholu. Jednou z jejích výtek vůči změně v návrhu zákona bylo snížení věkové hranice z 18 na 16 let, ba dokonce možnost poslat si pro alkoholický nápoj osobu nezletilou: „*Účinnost zákona pro mládež je poškozena tím, že děti smejí přenášeti alkoholní nápoje přes ulici. Tam, kde měli rozhodovati odborní lékaři a pedagogové, rozhodoval úzký sbor obchodnický, který u nás postrádá z valné části, ne vždy a*

---

<sup>107</sup> Karel Baxa (1862-1938) byl český politik, právník, předseda československého ústavního soudu a dlouholetý starosta Prahy. Karel Baxa byl také synovcem Karla Havlíčka Borovského.

<sup>108</sup> Naneštěstí jsem se v Archivu hlavního města Prahy k těmto materiálům nedostal. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 43.

<sup>109</sup> Archiv Národního muzea, fond Československý abstinentní svaz (1905-1949), kart. 9, inv. č. 247.

<sup>110</sup> HOSTIMIL, ročník XXXV., číslo 7, Praha, 1918, s. 50.

<sup>111</sup> Arnold Holitscher (1859-1942) byl československý lékař, poslanec a senátor Národního shromáždění republiky Československé za Německou sociálně demokratickou stranu dělnickou v Československé republice.

<sup>112</sup> Archiv Národního muzea, fond Československý abstinentní svaz (1905-1949), kart. 1, inv. č. 8.

<sup>113</sup> HOSTIMIL, ročník XXXVIII., číslo 26, 38, Praha, 1921, s. 295, 435.

<sup>114</sup> Luisa Landová-Štychová (1885-1969) byla česká novinářka, politička, popularizátorka vědy a průkopnice feminismu. Zasedala v československém parlamentu jako poslankyně za Československou stranu národně socialistickou, později za Socialistické sjednocení a Komunistickou stranu Československa.

u všech, onoho širokého rozhledu a stanoviska, z něhož nutno podříditi zájem jednotlivých stavů zájmům celku.“<sup>115</sup> Na druhou stranu stejná změna byla v hostinských kruzích přijata s úlevou: „S potěšením zaznamenáváme, že se našemu protestnímu hnutí podařilo přesvědčiti zdravotní výbor, že některé detaily návrhu hraničily na bláznovinu. Zejména uznal za nehorázný nesmysl, aby si nikdo nesměl poslat pro pivo tak zvanou „mladistvou“ osobu,“<sup>116</sup> o čemž svědčí třetí odstavec § 1 výsledného zákona o omezení podávání alkoholních nápojů.<sup>117</sup> Přese všechny výhrady byl výsledný text zákona o omezení podávání alkoholních nápojů kompromisem a stal se prvním zákonem namířeným proti alkoholu, který jasně definoval jaký druh alkoholu a jakým osobám se smí podávat (§ 1, odst. 1, více v příloze č. 2), kdo je zodpovědný za dodržování zákazu (§ 2, více v příloze č. 2), jak postupovat vzejde-li pochybnost o věku, přičemž bylo přihlíženo i k možnosti odmítnout obsloužit hosta (§ 3, odst. 1. a 2., více v příloze č. 2) a konečně jaký vzejde trest za nedodržení, jímž byla podle § 4 pokuta a nebo v případě její nedobytnosti vězení (viz příloha č. 2).

Ihned po schválení zákona se začaly objevovat první připomínky charakteru, že by bylo lépe, kdyby se poslanec Holitscher věnoval raději návrhu na zrušení volnosti výroby lihovin, protože „jenom v Praze vzrostl po válce počet výrobců lihovin ze 172 na 700.“<sup>118</sup> Ale také se začaly hromadit dotazy, někdy možná vzniklé i z nepozorného čtení, když se kupříkladu tázali, zda smějí při tanečních zábavách servírovat alkoholické nápoje jako přísadu k jiným povoleným nápojům (čaj, káva apod.).<sup>119</sup> Klasický čaj s rumem se tedy stal při zábavách tabu.

Ovšem Holitscherův zákon, jak vešlo toto nařízení ve známost, nebyl jediným normativním opatřením, kterým se musely bary řídit. Všeobecně platným zákonem, jemuž bylo nutno se též přizpůsobit, byl zákon ze dne 19. prosince 1918 č. 91 Sb., podle kterého nesměla „skutečná pracovní doba zaměstnanců v podnicích živnostenského řádu podrobených nebo po živnostensku provozovaných trvati zásadně déle než osm hodin ve dvacetičtyřech hodinách nebo nejvíce čtyřicet osm hodin týdně.“<sup>120</sup> Rozdělení pracovní doby poté sice záleželo na vzájemné dohodě zaměstnavatele a zaměstnance, ovšem nové nařízení mělo za následek navýšení režijní nákladů za každou práci nad 8 hodin.<sup>121</sup>

<sup>115</sup> Archiv Národního muzea, fond Československý abstinentský svaz (1905-1949), kart. 1, inv. č. 8.

<sup>116</sup> HOSTIMIL, ročník XXXVIII., číslo 47, Praha, 1921, s. 544.; srov. Zákon č. 86/1922 Sb., O omezení podávání alkoholních nápojů, In: Systém ASPI – stav k 6. 3. 2012 do částky 24/2012 Sb. a 10/2012 Sb. m. s.

<sup>117</sup> Vzhledem k významu zákona a pro bližší orientaci v zákoně jsem jej zahrnul mezi přílohy.

<sup>118</sup> HOSTIMIL, ročník XXXIX., číslo 4, Praha, 1922, s. 41.

<sup>119</sup> HOSTIMIL, ročník XXXIX., číslo 23, Praha, 1922, s. 318.

<sup>120</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 38, Praha, 1928, s. 533.

<sup>121</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 15, Praha, 1927, s. 219.; srov. HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 38, Praha, 1928, s. 533.

Na závěr této podkapitoly bych rád uvedl výstižnou legislativní prvorepublikovou definici pojmu *bar*, kterou podala obchodní a živnostenská komora v Praze: „*Slova BAR užívá pouze vládní nařízení ze dne 22. prosince 1926 č. 254 Sb. z. a n. o dávkách za správní úkony. Ani živnostenský řád, ani jiný zákon a ani výnos bývalé zemské správy politické o policejní zavírací hodině platné pro hostinské a výčepní živnosti nemá ustanovení pro bary. Pojem baru v cizině nemá nic společného s pojmem zde ustáleným. Tam je barem místnost, sloužící k rychlému občerstvení hostům stojícím (quick lunchroom), u nás jest to hostinská a výčepní živnost, v níž provoz začíná 10. hodinou noční a končí v hodinách nočních. Ceny baru odpovídají zvýšené režii (stálé osvětlení, početná hudba, taneční program apod.) Bary navštěvuje tancechtivé obcenstvo, které musí počítati jak se způsobem provozování živnosti, tak i s uvedenou zvýšenou režií. Bary slouží výhradně k pobavení návštěvníků. Z té příčiny podléhají v Praze tzv. 20% dávce z útraty, vybírané v podnicích povahou přepychových. Z nápojů čepují se v barech převahou vína v lahvích lepších známek, která podléhají vysokému zdanění a jejich prodejní ceny jsou tudíž tomu přiměřeny, speciální piva, originelní likéry aj. Z pokrmů podávají se vesměs jen jídla studená. Jinak po tomto soudu při povolování baru nutno zachovávatí stejné zásady jako při udělování koncesí hostinských a výčepnických.*“<sup>122</sup> Podle mého názoru se jedná o vcelku vyhovující popis, co rozumět pod slovem *bar*. Přesto si myslím, že je nutno věnovat ještě pozornost hlubší analýze přesného vývoje a ustálení jednotlivých aspektů baru v českém gastronomickém prostředí.

---

<sup>122</sup> HOSTIMIL, ročník XLVIII., číslo 15, Praha, 1931, s. 155.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 42.

## 3. American bar

### 3.1 Rozvoj American baru jako instituce

*„American bar není nadčasový, ale přímo bezčasový způsob zábavy. Je to klasika!“<sup>123</sup>*

Igor Mihalus

Rozhlédneme-li se v současnosti jakýmkoli směrem, odevšad se na nás hrne termín zážitková gastronomie,<sup>124</sup> kdy hlavní náplní gastronomických zařízení, která se k tomuto trendu hlásí, je zprostředkování určitého zážitku, tedy přínos něčeho nového a originálního, co zanechá dojem. Stejně tak můžeme pohlížet na prvorepublikové American bary, jenž reprezentovaly nejen průnik nové formy servisu, nýbrž i jakýsi zážitek, kdy host vstoupil a ocitl se v jiném světě, v jiné dimenzi, v níž se mohl oprostít od starostí a uvolnit,<sup>125</sup> což je posláním klasických American barů dodnes. První co se nabízí, je však otázka, jaké bylo toto prostředí a jakými atributy se vyznačovalo? Ale také se musíme ptát, co zanechávalo ten dojem?

Samo prostředí baru je v českých zemích častokrát popisováno již od prvních cest za hranice, když se například český číšník František Schütz odebral do Spojených států a jako přispívatel odborných časopisů barvitě vykresloval, co spatřil: *„V každém městečku a vesnici nalezneme několik baarů (naléváren), v nichž není stolů, jenom nějaká lavice nebo prkno na soudkách od brandy položené; obchody v takových baarech jdou znamenitě; vždy se musí předem zaplatiti. Ve větších baarech jsou dřevěné přehradky jako v železničním kupé III. Třídy. U stolu takového chceš-li seděti, musíš dáti určitý poplatek.“<sup>126</sup>* Poněkud prazvláštní líčení je obsaženo v knize B. H. Reimana a J. Ryby *Americké míchané nápoje*, kde autoři popisují, co bylo ve svých prvopočátcích označováno jako bar: *„...prostor oddělený od místnosti pro hosty přepážkami jako na poště, kde seděly starší i mladší, přívětivé i nabručené ladies, host zaplatil u okénka, načež mu byl vydán žádaný nápoj. Také zde se musil nápoj vypít stoje.“<sup>127</sup>* S jiným náhledem však přichází ing. Jan Lutovský v *HOSTIMILU*, když poukazuje i na určitá specifika, jako je cenová relace nebo umístění baru: *„Do takových barů chodívalo se velice často ne pro pití, nýbrž spíše pro pochutnání, a že hostinský účtoval nápoje dvakrát tak draho,*

<sup>123</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozt dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

<sup>124</sup> Zážitková gastronomie je způsob stravování, kdy host očekává nějakou formu prožitku, nejlépe však všech smyslů, aby odcházel plný dojmů.

<sup>125</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozt dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

<sup>126</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 32.

<sup>127</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje... s. 7-8.

uznávalo se mnohde správným. Americké bary byly tak umístěny, aby do nich žádné otevřené okno nevedlo. Měly neprůhledná křídlová vrátka, která se ihned zavírala, aby nikdo z ulice do baru nenahlédl.<sup>128</sup>

Ostatně cenový výměr za poskytované služby byl pro mnohé podnětem k vyjádření se vůči tomuto faktu, kdy bylo zdůrazňováno, že americký styl člověka nijak zvlášť nezasytí: „Zde člověk mnoho peněz utratí a ničeho za ně neužije, ba mnohdy jde ze saloonu a musí se jít do restaurantu najísti. Mnohý u nás si to tak představuje, že se lze zadarmo najísti, což pravdou není. V salooně není zvykem seděti, jen stojí se pije, tak že hosté u baru nevyžadují velké posluhy.“<sup>129</sup> Další zprávu ohledně cen můžeme najít v HOSTIMILU z roku 1929: „Jako všude jinde, tak také i u nás návštěvník takových nočních místností ví nebo aspoň by měl vědět, že tam zaplatí vše dříve právě vzhledem k větší režii a většímu riziku takového provozu.“<sup>130</sup> Ovšem o jaké riziko šlo? Těžko spekulovat. Snad mohlo větší riziko zahrnovat vyšší finanční zatížení majitele související se zaměřením na úzkou skupinu klientů, neboť návštěva baru byla nákladnější záležitostí. Jak již bylo řečeno, ceny v baru odpovídaly zvýšené režii zahrnující širokou škálu nápojů nejlepší jakosti, jež podléhaly vysokému zdanění a jež vyžadovaly stálé osvětlení, úřední povolení, která pro provoz baru patřila k těm dražším, hudební a taneční program atd.<sup>131</sup>

Chceme-li rozebírat rozvoj American baru v českém prostředí, měli bychom si nejprve říct, co přesně znamená přívlastek *american* a co vlastně obnáší? Podle Igora Mihaluse přívlastek *american* symbolizuje v dnešním měřítku uvolněnost a návaznost na „šťastná“ dvacátá léta v Americe.<sup>132</sup> Nicméně toto označení se na českém území objevovalo daleko dříve, než léta dvacátá nastaly, tudíž se lze spíše přiklánět k vysvětlení, že pojem *American bar* je na americkém kontinentu prakticky neznámý, protože tamější bary jsou prostě americké, a vznikl z nutnosti pojmenovat novou formu servisu, jež se začala prosazovat koncem předminulého století a jež do Evropy pronikla právě ze své kolébky v Americe.<sup>133</sup> Tudíž můžeme vyvozovat, že první bary byly všechny ryze klasické *American bary* a jejich diferenciací nastala až postupným ustálením servisu.

*American bar* lze definovat jako „bar, který poskytuje nabídku míšených nápojů a je vybaven – technicky i personálně – k tomu, aby je bylo možno objednat ve standardní

<sup>128</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 28.

<sup>129</sup> HOSTIMIL, ročník XXI., číslo 22, Praha, 1904, s. 302-303.

<sup>130</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 31, Praha, 1929, s. 422.

<sup>131</sup> HOSTIMIL, ročník XLVIII., číslo 15, Praha, 1931, s. 155.

<sup>132</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

<sup>133</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 28, 90.



kvalitě,<sup>134</sup> přičemž se předpokládalo dodržení receptury se všemi důležitými aspekty jako je složení a technologický postup výroby, a z toho odvozenou odpovídající barvu, vůni a chuť, jakož i teplotu nápoje. Je tedy zjevné, že součástí nabídky bylo široké rozpětí dalších nápojů alkoholických i nealkoholických.<sup>135</sup> Jan G. Van Hagen, autor knihy *The Bols Book of cocktails*, se při svém zamyšlení nad American barem správně pozastavuje nad neoddělitelnou spojitostí tohoto podniku s tzv. americkými (míšenými) nápoji.<sup>136</sup> „*Co přesně je Americký bar? Místo, kde se připravuje a podává bohatý sortiment specificky amerických nápojů. Ale musíme dodat, že obecně je to místo, kde se především pije. Jinými slovy není to místo, kde se jí – s výjimkou zvláštních barových zákusků.*“<sup>137</sup> Jaká však byla celková nabídka American baru, jejímž významným segmentem byly americké nápoje?

### 3.2 Barmanem nabízený sortiment v baru

Z předešlých ukázek se zdá být více než jasné, že normálně se lidé do baru nepřicházeli najíst, a přesto zde našli něco malého k zakousnutí v podobě jídel tepelně neupravených, což dokazuje ve svých pamětech Adina Mandlová: „*Vylíčila jsem mu, co se stalo a proč jsem utekla z domova. On mě nakrmil v baru studeným nářezem a nalil do mě spoustu vína.*“<sup>138</sup> Obvykle tak byly k dispozici pochutiny všeho druhu, obyčejné obložené chlebíčky a salámy, věci pepřené a paprikované, pro které byla vyhraněna skříň v koutě baru.<sup>139</sup>

Co se týče nápojové nabídky v barech, nespolehalo se pouze na míšené nápoje.<sup>140</sup> Vyskytovat se v sortimentu baru muselo doopravdy široké spektrum nápojů od kořeněných a fortifikovaných vín, přes speciální piva, míšené nápoje, šumivá (šampaňská) vína, lihoviny, druhově rozmanité likéry,<sup>141</sup> až po teplé nápoje jako například káva, kdy navzdory tomu, že není káva natolik typickým prvkem American baru jako v případě kavárny, patří kvalitně připravená káva přirozeně mezi nabízené produkty. Hlavním výrobkem, pro nějž si především v poválečné době získaly pozornost, byly v rámci American barů tzv. americké nápoje, kdy bylo třeba nejdříve zákazníka s produktem seznámit,<sup>142</sup> což opět dokumentuje Reimann v *Amerických míchaných nápojích*: „*Slyší-li kdo o barových nápojích, myslí hned na*

<sup>134</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 90.

<sup>135</sup> Tamtéž... s. 90-91.

<sup>136</sup> Tamtéž... s. 28.

<sup>137</sup> Tamtéž... s. 91.

<sup>138</sup> MANDLOVÁ, Adina, Dneska už se tomu směju, Praha, 1993, s. 42.

<sup>139</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 28.

<sup>140</sup> Tamtéž... s. 93.

<sup>141</sup> HOSTIMIL, ročník XLVIII., číslo 15, Praha, 1931, s. 155.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 93.

<sup>142</sup> VOŠÁHLÍKOVÁ, Pavla, Zlaté časy české reklamy, Praha, 1999, s. 15.

*cocktaily, které jsou u nás nejznámější, ale jen malým úsekem všech těch míšených nápojů, které zná odborník.*“<sup>143</sup> Nicméně nemůžeme opomenout častokráte snahou opředené pokusy o zachycení přípravy míšených nápojů, jednotlivé pomůcky či přímo vybavení, a také na osobnost, jež za barem stojí a vytváří všechnu tu pestrou paletu barev, chutí a vůní.

Pro přípravu míšeného nápoje byl nezbytný, nejen odpovídající sortiment, nýbrž pro splnění požadavků na výrobu nápoje musel American bar disponovat i příslušným technickým vybavením.<sup>144</sup> Krásný příklad můžeme číst v již citované knize *Americké míchané nápoje*: „Jako lékárník má váhy a misky, kuchař sběračky, nože a vařečky, tak mixér má šejkr (shaker), barovou lžičku, míchací sklenici, spirálové míchací sítko (strainer), několik stříkacích láhví a další drobné potřeby počínající kleštěmi na led, lžící na ovoce a končící otevřáčkem uzávěrek minerálních vod a vývrtkou.“<sup>145</sup> Část těchto pomůcek je zachycena na fotografii v knize *American Drinks* od Victora Hugo Himmelreicha (viz příloha č. 3). Z hlediska přehledu potřebných pomůcek není nikterak jednoduché shrnout to, co obvykle zabere několik desítek stran, tím mám na mysli přehled a užití veškerých barových pomůcek,<sup>146</sup> tudíž se v tomto směru práce záměrně omezuje na zprávy z dobových dokumentů, neboť se k nim váže též řada zajímavých okolností. Jednu z nich lze sledovat v rozlišování, kdy který nápoj či koktejl podávat: „Před polévkou, je-li podávána první, bývá s radostí vypita sklenka Sherry, Port, Vermouth nebo poslední dobou tak oblíbený Manhattan neb Martini-Cocktail.“<sup>147</sup> Dokonce když zapátráme dále ve fenoménu koktejlu na našem území, objevíme v odborném časopise HOSTIMIL recepturu pro *Martini cocktail* z roku 1916: „Vezmi shaker (dvě stříbrné nádoby, které na sebe přiléhají tak, že je lze hermeticky uzavřít – promíchávají se jimi nápoje rychlým přetřásáním), 3-4 kousky ledu, stříkni angusturu (tj. kořalku původu německého) a curacao (francouzský likér), půl sklenky francouzského vermuthu, 1 sklenku ginu (vyslov džinu, je to anglická a americká pálenka jalovcová), zamíchej, přeced' do sklenice a stříkni citrónovou kůrou.“<sup>148</sup>

Přejdeme-li ovšem obecněji k přípravě míšených nápojů, existovaly a existují různé technologie míchání. Příprava koktejlů se uskutečňuje buď za pomoci míchací sklenice, šejkru, mixéru anebo systémem straight way,<sup>149</sup> tedy přímo do pro hosta určené sklenice. Na

<sup>143</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, *Americké míchané nápoje*... s. 8.

<sup>144</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Bar*... s. 93.

<sup>145</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, *Americké míchané nápoje*... s. 10.

<sup>146</sup> Alexander Mikšovic se barovým nástrojem věnuje například na 34 stranách. In: MIKŠOVIC, Alexander, *Bar*... s. 105-139.

<sup>147</sup> MIKŠOVIC, Alexander, *Bar*... s. 42.; srov. HOSTIMIL, ročník XLIX., číslo 21, Praha, 1932, s. 281.

<sup>148</sup> HOSTIMIL, ročník XXXIII., číslo 13, Praha, 1916, s. 233.

<sup>149</sup> GUHA, Alexandr, *Pravé české míchačky*... s. 20.

toto téma bych si znovu pomohl popisem B. H. Reimanna, v němž se probírá, jak by měla příprava probíhat, co by měl mít barman po ruce a co prokazuje barmanovu zručnost: „*Příprava nápojů má se dít na bílém, hladce vyžehleném ubrousku, prostřeném na barovém stole. Na tomto ubrousku má míti mixér vhodně položeno potřebné náčiní, stříkací láhve, misku s ovocem, misku s cukrovým pudrem, misku pro tlučení vajec a prkénko pro krájení ovoce. Ubrousek slouží k udržení čistoty vrchní desky barového stolu a po téže stránce prokazuje úroveň mixerovy práce,*“<sup>150</sup> přičemž „*jmenované druhy nápojů připravujeme z likérů, pálenek, vína, ovocných šťáv, ratafií, syropů, aromatických výtažků, minerálních a sodových vod, mléka, smetany, vajec, kávy, čaje, kaka, čokolády, cukru, medu, koření, ovoce, ovocných zmrzlin a ledu. Všechny tyto součásti volíme vždy jen nejlepší jakosti.*“<sup>151</sup> Stejně tak komentuje množství užívaných surovin v HOSTIMILU jeden udivený účastník mixérského kurzu: „*Do tajů umění mixérského není zrovna snadno se dostat. Materiál, kterým se pracuje, jest ohromný: spousta druhů likérů, domácího i cizího vína, různé ovoce podle roční doby, všelijaké omáčky, koření, mléko, smetana, cukr tlučený i práškový, vejce, listy máty peprné, ústřice atd. – to vše jsou pomůcky k vyrobení více méně silných či slabých, opojných, lahodných, chutných, studených, horkých, hořících, okouzlujících nápojů, jež dnešní doba člověčenstvu přináší.*“<sup>152</sup>

Položíme-li si ale po všech vyřčených faktech a definicích dotaz, co dělá bar barem a co je na něm nejdůležitější? Odpovědí je osobnost barmana, která již v prvních zprávách o této profesi figurovala, co by majitel, ačkoli to nemuselo být podmínkou. Budiž k tomu příklady typu: „*Veškeré práce si dělá salooník sám (čištění baru, mytí sklenic, mytí podlahy, mytí oken a vůbec veškerý úklid),*“<sup>153</sup> anebo, jak působivě zachycuje ve své knize Hagen: „*V dosti strohé jídelně byl dlouhý bufet nebo pult, u něhož majitel podniku nebo členové jeho rodiny podávali nápoje.*“<sup>154</sup> Vždy sice záleželo na barmanovi, dobovým termínem mixérovi, s jakou šikovností nápoj připraví, nicméně nebylo to jediným atributem, na nějž byl brán zřetel. Barman byl hodnocen nejen skrze jeho znalosti, neboť „*úřad jeho jest velice namáhavý a pracný, vyžadující dlouholetých studií, neboť předně není tu mimo něho nijakého sklepníka a za druhé – a to ukládá mu velkou zodpovědnost – jest jeho péči svěřeno obvyklé míchání nápojů,*“<sup>155</sup> ale také na základě ošacení, kdy bylo zvykem, že „*výčepník čili „barkeeper“ jest dle amerického obyčeje i v nejelegantnějších místnostech, pouze ve vestě a rukávech od*

<sup>150</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje... s. 19-20.

<sup>151</sup> Tamtéž... s. 22.

<sup>152</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 11, Praha, 1928, s. 156.

<sup>153</sup> HOSTIMIL, ročník XXI., číslo 22, Praha, 1904, s. 302-303.

<sup>154</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 27.

<sup>155</sup> HOSTIMIL, ročník VIII., číslo 32, Praha, 15. 11. 1891.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 32.

*košile, jinak ale oděn velice elegantně a zejména jako všickni jeho krajané má nejjemnější, bezvadné bělostné prádlo,*<sup>156</sup> a na základě jeho vytříbeného společenského chování při bezchybném servisu. Velice výstižně personální otázku vystihl Alexandr Mikšovic, když zdůrazňuje, že American bar musí být *„obsazen především zkušeným barmanem. Požadavky na jeho schopnosti, znalosti a přístupy k práci jsou stejně tak vysoké, jako specifické. Musí především dokonale ovládat přípravu a podání klasických míšených nápojů,*<sup>157</sup> a zároveň musí disponovat *„hlubokými znalostmi organoleptických vlastností a všeobecnou kulturně-společenskou úrovní.*<sup>158</sup>

Pokud se dále zamyslíme nyní nad obsazením místa barmana z hlediska pohlaví, vyžaduje to přihlížet k poznámce z roku 1929 o slavnostním ukončení mixérského kursu, z níž můžeme usuzovat, že nebylo stanovenou normou, že barmanskou profesi smí zastávat jen muž: *„Kurs absolvovalo na 30 posluchačů, mezi nimi několik dam...,*<sup>159</sup> přesto ocitla-li se za barovým pultem žena, jednalo se o světlou výjimku.

Vzhledem k výše uvedeným faktům si tedy myslím, že bez sebemenších pochyb můžeme podotknout, že personální obsazení hrálo a hraje v oblasti baru stěžejní roli, protože pokud zde osobnost zkušeného barmana chybí, degraduje to bar do pozice obyčejné nálevny. Zajímavým příměrem shrnul tuto skutečnost Igor Mihalus, když prohlásil, že *„je-li bar bez osobnosti, je to jako kdybyste měli auto s karoserií od Ferrari, ale motor by vám ukradli.*<sup>160</sup>

### 3.3 Architektura baru

V této části práce bych nejraději odkázal na navštívení jakéhokoli baru, ovšem chápu, že buď časové vytížení, finanční zatížení či morální zábrany mohou od tohoto kroku odrazovat. Proto bych se rád pokusil přiblížit ono vábívé prostředí. V tom případě se budeme muset pít po významu pojmů barové pracoviště, barový pult a dalších barových periferií, ale také po popisu interiéru barového prostředí, který komplexně tvoří výjimečnou a časem proměnlivou architektonickou strukturu.

Jelikož barový prostor dává možnost k nejrozmanitějším pojetím, můžeme s jistotou tvrdit, že jediným společným jmenovatelem všech zařízení byl a je barový pult,<sup>161</sup> což obratněji vyjadřuje definice, že barové pracoviště, podmíněné existencí barového pultu a jeho

---

<sup>156</sup> HOSTIMIL, ročník VIII., číslo 32, Praha, 15. 11. 1891.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 32.

<sup>157</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 92-93.

<sup>158</sup> Tamtéž... s. 93.

<sup>159</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 18, Praha, 1929, s. 245.

<sup>160</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

<sup>161</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje... s. 9.

periferiemi, může být součástí jakéhokoli odbytového střediska, přičemž barový pult reprezentuje technické zařízení, jež slouží k uplatnění barové formy servisu a nápojů,<sup>162</sup> pod čímž si můžeme nejlépe vybavit prezentaci, protože veškeré nápoje jsou připravovány před zraky hosta.<sup>163</sup> Co bychom si však měli představit pod barovými periferiemi?

Přesný výklad zní, že „*periferií barového pultu rozumíme soustavu samostatných technických zařízení a prostorů, která přímo podporuje realizaci jeho výrobních a ekonomických funkcí. Za jistých okolností mohou periferie uspokojovat potřeby více barových pultů či dokonce pracovišť i vyšších celků.*“<sup>164</sup> Budeme-li konkrétnější, jedná se kupříkladu o výrobní prostory, šatny, sklady apod.<sup>165</sup> Další a podle mého názoru jednou z nejzajímavějších otázek je, s jakým přesným designem interiéru se v rámci baru můžeme setkávat?

Jak již bylo řečeno, dominantu American baru tvoří barový pult, kterému se nejen dnes, ale i v minulosti, z hlediska designu a materiálu věnuje velká pozornost.<sup>166</sup> „*Na počátku 20. století býval z mahagonu, často zdoben vyřezávanými reliéfy, se servírovací deskou z téhož materiálu, často chráněnou kapotou z mědi. Zeď za barovým pultem zakrývala zpravidla skříň zaplněná láhvemi s alkoholickými nápoji, světlo bylo spíše tlumené.*“<sup>167</sup> Že reliéfy nemusel být zdoben jen barový pult, krásně dokumentuje fotografie Pigall's baru z roku 1927 z výstavy o zábavním plakátu *To Praha ještě neviděla* (viz příloha č. 4).

Z dobových zpráv pokračuje popis jednotlivých barových prvků, ať už jde o postupné pronikání barových židliček na přelomu 19. a 20. století<sup>168</sup> či o rozbor praktického vybavení: „*Bar jest prakticky zařízen, což se mi zde zamlouvá. Pivní kohoutky jsou umístěny asi 1 m vysoko uvnitř baru, v baru jsou zároveň praktické ledničky pro pivo výčepné, lahvové, vody sodové a vína. Též několik vaniček cínových nebo měděných jest uvnitř, a každá má své vodní vedení a i odváděče do splachovacích rour, kamž je též i od pivních kohoutků odváděč, takže není třeba nositi vodu na mytí sklenic a podobně – samo sebou se rozumí – není třeba nijakého vylévání. Za barem jest skříň stejně dlouhá jako bar, též tak vysoká a rozdílně široká; na ní jest ohromné zrcadlo, tak dlouhé jako skříň a vysoké až ke stropu. Po skříní jsou rozestavěny láhve s lihovinami a skleničky pivní, vinné a likérové. Vedle baru bývá asi metr dlouhá a jako bar široká též tak vysoká skříňka pro doutníky, ale to jen v saloonech větších;*

---

<sup>162</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 87.

<sup>163</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje... s. 15.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 75.

<sup>164</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 87.

<sup>165</sup> Tamtéž... s. 24.

<sup>166</sup> Tamtéž... s. 87.

<sup>167</sup> Tamtéž... s. 91.

<sup>168</sup> Tamtéž... s. 28.

*v menších krabice s doutníky bývají na skříni vedle likérů. Kdo nemá ledničky v baru, má zvláštní vedle baru.*“<sup>169</sup> Podobný záznam tentokrát obrazový o barovém zařízení můžeme sledovat na reklamě amerického prvotřídního chladicího zařízení (viz příloha č. 5), z čehož lze vyvozovat, nakolik nepostradatelnou součástí provozu tyto „spotřebiče“ byly.

Velice šikovný vhled do barové architektury je zachycen v knize *Americké míchané nápoje*, jejíž autoři na čtyřech schematických nákresech přináší pohled z obou stran barového stolu a vysvětlují jednotlivé logické umístění pomůcek a lahví s nápoji ve skříni za barovým stolem, která se dnes označuje jako barový displej,<sup>170</sup> jenž „*má býti v otevřené střední části vyložen zrcadlem, které – zvláště tehdy, je-li doplněno vhodně umístěným vnitřním světelným zařízením – dosvědčuje účinně čistotu uloženého skla.*“<sup>171</sup> První nákres vykresluje pohled zepředu ze strany hosta, kde jsou k vidění barové židličky, které proměnily bary v místo k posezení, přičemž je zde zachováno i zábradlí „*ve výšce 15 až 25 centimetrů nad podlahou, o něž si mohli hosté nohy opřít,*“<sup>172</sup> (více viz příloha č. 6). Druhý nákres nám dává možnost představy, jak účelně využít vnitřní prostor barového stolu, kde se vyskytují šuplíky pro suroviny a potřebné náčiní společně s chladicím oddělením a upozorněním na zvýšenou podlahu, kam bylo možné umístit odtok vody (viz příloha č. 7). Třetí nákres zaznamenává už zmiňovanou skříň za barovým stolem a čtvrtý nákres ukazuje pohled shora na barové pracoviště (viz příloha č. 8).

Podle mého názoru by si barová architektura zajisté zasloužila větší badatelské pozornosti, nicméně prvorepublikové prameny se omezují spíše na částečné črty a náhled na tuto problematiku tak můžeme čerpat až z doby pozdější, přesto i při návštěvě soudobých barů si můžeme vytvořit celkem dobrou představu, neboť se barová architektura většinou drží tradičního pojetí obohaceného pouze o moderní inovativní prvky.

---

<sup>169</sup> HOSTIMIL, ročník XXI., číslo 22, Praha, 1904, s. 302-303.

<sup>170</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 77.

<sup>171</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje... s. 20.

<sup>172</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 27.

### 3.4 Propagace baru

*„Reklama byla, jest a bude. Ona jest nejmocnější pákou obchodu, neboť není uměním zboží vyrobiti, ale uměním je prodati, doporučiti je. Reklama je alfou a omegou. Ona byla po všechny časy a bude, pokud lidstvo nezahyne.“*<sup>173</sup>

Zdenko Šindler

Nedílnou součástí barového provozu je propagace baru, přičemž důvodů pro tyto aktivity může být celá řada. Chceme povzbudit zájem své cílové skupiny, zvýšit průměrnou útratu přepočítanou na hosta, navýšit obchody v dobách slabšího provozu, oznámit zvláštní události týkající se podniku, vyřadit novou nebo stávající konkurenci, přiblížit hostům novou službu či nový produkt, přitáhnout nové hosty, nebo prostě jen toužíme narušit monotónnost provozu.<sup>174</sup> Jak však toho všeho dosáhnout? Jaké propagační prostředky se většinou nabízely pro zviditelnění baru a naplnění výše uvedených kritérií?

Mezi propagační prostředky vztahující se k baru patřila reklama, využití vztahů s veřejností a přímá podpora prodeje. Zatímco přímá podpora prodeje nevyžadovala takových investic jako reklama v tisku atd., kladla vyšší nároky na kreativitu a práci s barovým displejem, se zprávami na běžných černých tabulích, s kalendářem akcí, s typickými kartičkami na stolech nebo s unikátními doplňky, které si mohli hosté ponechat,<sup>175</sup> což častokrát zanechávalo a zanechává jakousi přidanou hodnotu a budí další zájem.

Reklama se podobně jako American bar stala fenoménem řádícím především od přelomu století, kdy pro výzkum propagace baru za První republiky je nejdůležitější, co přesně reklama v městském prostředí představovala a jaké možnosti jí poskytlo demokratické zřízení. Estetik a historik Josef Kroutvor napsal, že *„s reklamou vstupuje do města falešný mýtus a kult zboží, takže duchovní hodnoty se nahrazují ekonomickými hledisky.“*<sup>176</sup> Tento vstup reklamy do širšího povědomí, kde se nabízí mnohanásobné uplatnění produktu, tedy podle mého názoru znamená jakýsi pomyslný předvoj konsumu, který získal na obrátkách až od druhé poloviny 20. století.

S postupnou elektrifikací, nahrazující nedávné příšeří pouličních luceren, přišla světelná reklama a dekorace, jež zvýšila lesk nabídky nebývalým způsobem. Nová světla náhle rozšířila a zaplnila prostor. Absolutní novinkou byl neón, jehož magie dovršila exotiku

<sup>173</sup> VOŠÁHLÍKOVÁ, Pavla, Zlaté časy české reklamy... s. 9.

<sup>174</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 543.

<sup>175</sup> Tamtéž... s. 543.

<sup>176</sup> KROUTVOR, Josef, Poselství ulice... s. 33.

města a vytvořila tak novou řeč ulice pomocí pestrého koktejlu barev,<sup>177</sup> který lákal všemožnými směry. Jednou z prvních zmínek o pronikání osvětlení jako významného komponentu bylo nařízení z 21. listopadu 1916, v němž se až na další ustanovení zakazovalo „všeliké osvětlování reklamní, tj. všeliké osvětlování, které má výhradně za účel obracet pozornost mimojdoucích na určitý obchod, podnik nebo výrobek, např. osvětlování hostinců, kaváren, divadel, zábavních místností apod. zvenčí vůbec...“<sup>178</sup> Na druhou stranu sehrál jinou roli plakát. Budeme-li plakát chápat jako svébytný typ umělecké tvorby, měl oproti dřívější skromnější úlohu ve společenském životě, kdy se naopak jeho služba podřídila okamžiku a zachycuje tudíž každodennost dané doby.<sup>179</sup> A právě pro tento atribut nás bude plakátová tvorba jako případná forma propagace baru zajímat.

Třebaže se setkáváme s dobovým názorem, že „noční lokály nepotřebovaly tehdy žádnou plakátovou inzerci, o nich se prostě vědělo: stačil jim vývěsní štít nebo nanejvýš ručně malovaná afíše,“<sup>180</sup> opak je pravdou. Ze zachovalých plakátů v Uměleckoprůmyslovém muzeu vyplývá, že American bary reklamní plakát hojně využívaly, zároveň na základě těchto vizuálních pramenů lze usuzovat, že bary a koktejly ve dvacátých a třicátých letech zastávaly významnou funkci prestižní složky společenského života.<sup>181</sup> Obnovený společenský život totiž přímo povzbuzoval plakát a dával mu různé příležitosti, jak se projevit. Postupně se začaly objevovat rozměrné plakáty, veselé poutače, které svým humorem odrážely atmosféru doby sršící národním optimismem a hospodářskou prosperitou.<sup>182</sup>

Od poloviny dvacátých let ovládl český plakát styl art deco<sup>183</sup>, který si navzdory počátečnímu vnímání, že jde o luxusní záležitost (stejně jako bary), získal oblibu napříč širokými vrstvami veřejnosti. V tomto stylu jsou například plakáty Bořivoje Hnátka a především anonymní plakát z roku 1925 pro taneční bar Pigall's na Ovocném trhu, na kterém v popředí stojí dandy s mondénou, oba s květinou v ústech a kolem září hvězdy. V dálce hodiny Staroměstské radnice říkají, že je krátce po desáté, zatímco před vchodem do tanečního baru zastavil automobil,<sup>184</sup> doplňující modernitu a eleganci postav (viz příloha č. 9). Jednou z novinek pražské reklamy byly také téměř dvoumetrové „nudle“ bez obrazů,

<sup>177</sup> KROUTVOR, Josef, Pražský chodec... s. 93.

<sup>178</sup> HOSTIMIL, ročník XXXIII., číslo 23, Praha, 1916, s. 382.

<sup>179</sup> KÁRNÍK, Zdeněk, České země v éře První republiky... s. 343.

<sup>180</sup> DORUŽKA, Lubomír, Jak se Praha bavila, In: Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>181</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 37.

<sup>182</sup> KROUTVOR, Josef, Poselství ulice... s. 67,69.

<sup>183</sup> Art deco je univerzální dekorativní styl, který se rozšířil především v Evropě a v USA ve 20. a 30. letech dvacátého století. Nese rysy mnoha směrů, především kubismu, futurismu a secese.

<sup>184</sup> KROUTVOR, Josef, Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.



víceméně „programy“ obsahující názvy scén a jména vystupujících (viz příloha č. 10). Tento model vzal za svůj v polovině dvacátých let i Atelier Pacold, pro nějž pracovali výtvarníci Leo Heilbrunn a Emil Weiss a kteří tyto „nudle“ zdobili malbou v art deco stylu ve spodní části. Ovšem Atelier Pacold se stal, také díky těmto výtvarníkům a jejich plakátům v klasickém formátu, průkopníkem prvorepublikové plakátové reklamy, jež už byla tvořena velkoměstsky.<sup>185</sup> Za připomenutí stojí hlavně podnik Alhambra působící jako moderní varieté, jehož původní prostory obýval již v roce 1914 moderně zařízený tabarin jako noční taneční podnik s mezinárodním programem,<sup>186</sup> nebo Kabaret-Restaurant Lucerna, které plakátově ztvárnil Emil Weiss v roce 1928 (viz příloha č. 11). Dále nelze opomenout plakátovou práci Leo Heilbrunna pro Sport bar z roku 1925, kde spočívá rozverná dáma s koktejlem v misce na šampaňské (viz příloha č. 12), což implicitně odráží i vyšší cenovou náročnost nočních podniků.

Některé výtvarně zajímavé plakáty měly samozřejmě i další podniky pražské: Chapeau Rouge, upozorňující na sebe řadou tanečnic, Bar Gri-Gri se zástupem lidí, Sanssouci kabaret, na němž se vyskytuje téměř nahá tanečnice s prvkem efektivního nalévání (viz příloha č. 13), Macháček Dancing Hall, jejímž tahákem byla černošská kapela a kdy je nám přímo z plakátu známo, že podnik disponoval American barem a francouzskou restaurací, či vinohradský Tank-Bar s nočním opilcem šinoucím si to ulicí (viz příloha č. 14),<sup>187</sup> a tak by bylo možné pokračovat dál. Nicméně mnoho podniků si vzhledem k finančnímu zatížení vystačilo pouze s plakáty textovými nebo se omezily na prostředky podporující přímý prodej a styk s veřejností.

---

<sup>185</sup> To Praha ještě neviděla. Pražský zábavní plakát 1900-1930 (k vydání připravili Petr ŠTEMBERA a Radmila KREUZZIGEROVÁ), Praha, 2005, s. 10, 12.

<sup>186</sup> To Praha ještě neviděla... s. 10.

<sup>187</sup> Tamtéž... s. 12.

## 4. Česká barová scéna

### 4.1 Základní vývoj české barové scény na příkladu Prahy

*„Praha je nazývána srdcem Evropy. A právem. Je položena uprostřed všech zemí a tato příznivá poloha činí ji průsečíkem kultur, evropského dění i všech snah, jež se zrodily na západě, na východě, na jihu nebo na severu. V její kamenné tváři jsou vtesány všechny tyto vlivy již od pradávna, a tak jest tomu i v současnosti.“*<sup>188</sup>

Karel Baxa

Srdce Evropy. Jak v něm vlastně pulzovala zábava odrážející se v plných barových sklenkách? Již jsme si nastínili vznik a počáteční vývoj barů u nás, ale co bychom si měli správně představit pod označením česká barová scéna? Kdo a jak ji vytvářel? O jaké etapě dějin bude řeč? To je jen zlomek otázek, které si můžeme klást.

Jako česká barová scéna se obvykle označuje pravidelná přítomnost barů a barmanů na akcích nejružnějšího druhu, přičemž tento fakt lze intenzivněji vnímat od roku 1918 až zhruba do poloviny čtyřicátých let. Ovšem je poměrně obtížně zachytit ji v celé její šířce. Signifikantním znakem byl hlavně enormní nárůst nově zřizovaných barů, který můžeme sledovat díky současné publicistické snaze zachytit alespoň částečně tuto vývojovou fázi na základě zpráv v odborném periodickém tisku. Bohužel jedná se pouze o malou část podniků, jejichž místem výskytu byla převážně Praha,<sup>189</sup> což lze předpokládat, neboť se Praha stala centrem elit nové republiky.

Nadcházející série ukázek nám přibližuje mnohé faktory, jejichž pomocí můžeme pozorovat rozvoj a kumulaci barů jako zábavní tepny na Starém Městě pražském, kde se bary shlukovaly hlavně kolem Václavského náměstí (viz příloha č. 15), což potvrzují informace typu: *„Nová kavárna otevřena byla dne 28. prosince s tanečním barem a American buffetem na Václavském náměstí v nově postaveném paláci pojišťovny Fénix v nároží ulice Krakovské,“*<sup>190</sup> nebo *„Bar Bonbonniere znovuzřízený v ulici Templové, otevřel pan Rudolf Škopek.“*<sup>191</sup> Zaměříme-li se poté více na hosta, zjistíme, že *„ve snaze vyjíti přáním hostů co nejvíce vstříc a uplatnit moderní postup v konsumu aperitivu před jídlem po způsobu anglickém, zřídil majitel kavárny Luxor J. Brázda nový elegantní denní bar v prvním poschodí.*

<sup>188</sup> BAXA, Karel, Praha svým hostům, In: Praha svým hostům, Praha, 1936, s. 3.

<sup>189</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 37.

<sup>190</sup> HOSTIMIL, ročník XLVII., číslo 2, Praha, 1930, s. 26.

<sup>191</sup> HOSTIMIL, ročník XLVII., číslo 45, Praha, 1930, s. 687.

*Bar otevřen jest denně od 11 hodin dopoledne a je jisto, že se brzo vžije.*“<sup>192</sup> Je zajímavé, že z tohoto úryvku se dozvídáme, že bary nemusely být pouze noční záležitostí, ačkoli tomu bylo zvykem. Stejně tak se objevují zmínky o výskytu barů nejen ve středu města, nýbrž i na periferiích. Budiž v tomto případě příkladem Smíchov, kde „*nový bar Special na Smíchově v Radlické 27 zřídila M. Žáčková.*“<sup>193</sup>

Jiné zprávy, jež můžeme nalézt na stránkách odborného časopisu HOSTIMIL, povětšinou ohlašují změnu majitele, dokazující tím hojnost a rozmanitost barů jako fenoménu:

„*Kavárenský podnik Boston-bar v Praze I., Na Můstku, od pana Karla Staffa dnem 4. ledna převzal Jan Jiráček, bývalý vrchní číšník baru Passage.*“<sup>194</sup>

„*Bar Chat-noir v Celetné ulici v Praze I. přezval majitel Bedřich Dušek na Kakadu.*“<sup>195</sup>

„*Bar Frou-Frou na Kr. Vinohradech, Fochově tř. 10, převzal Karel Flok dříve kavárník v Nuslích-Údolí U Bivoje.*“<sup>196</sup>

„*Bar Boston, dříve zvaný Mikado, v Praze I., na Můstku, dnem 11. května po panu Jiráčkovi převzala paní Anna Kasalová, dříve spolupracovnice v podniku Astoria na Ovocném trhu.*“<sup>197</sup>

„*Grado-bar v Praze II., ulici Lazarské, po Jos. Stallichovi převzal Václav Vosyka, majitel baru U pavouka v ulici Celetné.*“<sup>198</sup>

„*Paní Marie Pánková, majitelka kavárny Bio, převzala od paní Görnerové rodinný bar, kavárnu a vinárnu Pohádka v Praze I. Jalovcová 1.*“<sup>199</sup>

Na případnou změnu majitele upozorňuje i jeden inzerát, díky kterému si můžeme udělat obrázek například o tom, jaká byla pořizovací cena baru či podle čeho se měřila dostatečná vybavenost podniku: „*Prodá se velký, znovuzřízený bar v Praze. Po provedené adaptaci, která se vyrovná Sect Pavillonu, má 5 rozsáhlých místností. Dlouholetý kontrakt. Střed Prahy. Velká frekvence. Nabídky pod značkou „300-500“ tisíc do administrace Hostimila.*“<sup>200</sup> O nárůstu zábavních zařízení píše také Josef Kroutvor, když se pozastavuje nad odvěkou kombinací alkoholu a zábavy, obohacenou o jejich stručný výčet: „*Pražané hledají povyražení v malých kabaretech, které se najednou objevily jako houby po dešti. Chateau Rouge, Montmartre, Hotel central, Boston bar, Tank bar, Orient, Sanssouci, Palais*

---

<sup>192</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 36, Praha, 1928, s. 511.

<sup>193</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 40, Praha, 1927, s. 578.

<sup>194</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 2, Praha, 1927, s. 21.

<sup>195</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 26, Praha, 1927, s. 383.

<sup>196</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 42, Praha, 1927, s. 605.

<sup>197</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 21, Praha, 1929, s. 287.

<sup>198</sup> HOSTIMIL, ročník XLVII., číslo 32, Praha, 1930, s. 508.

<sup>199</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 38.

<sup>200</sup> HOSTIMIL, ročník XLII., číslo 30, Praha, 1925, s. 372.

*rokoko a další podniky nabízejí improvizovanou zábavu spojenou s konzumací alkoholu.*<sup>201</sup> Dokladem, že vlastnictví baru bylo lukrativní záležitostí, může být též zmínka o vzniku baru navzdory hospodářské krizi, kdy „*na Smíchově ve švédské ulici č. 36, byl dne 29. ledna otevřen pod štítem Hřebenka nový bar, zábavní podnik v čínském stylu.*“<sup>202</sup> Nicméně obtížná hospodářská situace se barům nevyhnula, když se dočítáme o shodě majitelů několika předních pražských podniků, že „*dne 16. června podepsali majitelé zábavních podniků Sect Pavillon, Ypsilon, Sport a Club Bar, Alhambra, Bajazzo, Chapeau Rouge, Juliš Bar, Dancing Bar Zámečník, Grado a Tango bar, U pavouka, Cascade, Espirit, Est Bar a Lucerna bar, že v době od 1. do 15. července nebudou angažovati žádných artistických čísel... Tento jednotný postup byl vyvolán dnešní kritickou hospodářskou tísní,*“<sup>203</sup> přesto se bary a koktejly stávaly stále více oblíbené, neboť se objevuje zpráva o značném vlivu hospodářské krize na barové prostředí, jež podle Čišnických rozhledů vyvolala v barech přímo revoluci: „*Ještě donedávna byly bary místy, kde se utrácely zisky z peněžních a plodinových burz. Nyní však si razí cestu na světlo bary rodinného rázu, jež s jednotnou cenou za konzumaci 20,- Kč jsou přístupny i středním vrstvám... Od amerických barů nastává přechod k podnikům, jež se podobají předválečným tančírnám. Barů jest v Praze třináct, obrát činí 50 milionů do roka.*“<sup>204</sup> Nejenom tedy, že je tento úryvek důležitý pro svou informaci o počtu barů v Praze na počátku třicátých let, ale poskytuje nám také fakta o běžné ceně za jeden nápoj či o transformaci baru jako podniku přepychového charakteru v podnik dostupnější širší veřejnosti.

Důkazem o barové rozmanitosti může být i porovnání dvou známých prvorepublikových podniků - Lucerny a lokálu U Macháčků, kdy bar v Lucerně vznikl, protože „*divadlo Komedia v Lucerně vyhořelo*“ a „*nová divadelní koncese nebyla udělena, bude bývalé divadlo změněno na zábavní místnost s barem. Přestavba prý bude stát 800 000,- Kč,*“<sup>205</sup> což nám dokládá peněžní obsáhlost zabudování barového projektu do složitého komplexu Lucerny. Oproti tomu American dancing hall, častěji nazývaný prostě lokál U Macháčků nebyl součástí nově vybudovaného moderního paláce, nýbrž byl zřízen v původní staroměstské zástavbě, v gotickém, barokně přestavěném domě v Karlově ulici.<sup>206</sup> Možná právě pro svou neokázalost, na rozdíl od Lucerny, si získal oblibu a dostal přezdívku

<sup>201</sup> KROUTVOR, Josef, Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>202</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 38.

<sup>203</sup> Tamtéž... s. 43.

<sup>204</sup> Tamtéž... s. 64.

<sup>205</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 33, Praha, 1927, s. 484.

<sup>206</sup> To Praha ještě neviděla... s. 14.

„zapadák“, jak napsal Karel Honzík ve svém díle *Ze života avantgardy*.<sup>207</sup> „Všechno, co činilo tento podnik tak proslulým, byl jen život, jaký tam vnášeli návštěvníci, kdežto jiné bary si svůj věhlas dobývaly zlatenými římsami, zrcadly, akvárii, barevnými reflektory, profesionálními tanečnicemi a programy artistů. Proto se snad také zapadák U Macháčků podobal oněm pařížským „boîtes“, kam chodí opravdu Pařížané a nikoliv turisté.“<sup>208</sup> O bujném výskytu barů a o širokém rozpětí barového spektra tudíž nemůže být sebemenších pochyb.

## 4.2 Prezentace české barové scény v celosvětovém měřítku

Česká barová scéna se vyvíjela společně s Evropou a mnohdy zaujímala čelní pozice,<sup>209</sup> což není obecně příliš známo. Budeme-li podrobněji hovořit o české barové scéně, je nutné ptát se, kdo ji utvářel? Jaké osobnosti stály v jejím čele a jak působila v celosvětovém měřítku? Zda se utvářely na této scéně nějaké organizace či nikoliv a pokud ano, jak se prezentovaly?

Historie evropských barmanských organizací se píše od roku 1909, kdy se v Kolíně nad Rýnem pětice odborníků (tři Němců a dvou Američanů)<sup>210</sup> odhodlala založit The International Barkeeper Union. Činnost unie byla na dobu války přerušena, ovšem ihned poté se její aktivita pod vedením A. T. Neiratha (viz příloha č. 16) opět rozvinula. Důležitým krokem unie bylo připojení se jako národní německé organizace k International Genver Verband (IGV), Mezinárodní unii zaměstnanců v hotelovém obchodu. V této organizaci se družila řada evropských sekcí, ovšem žádná tehdy neměla svou barmanskou sekci až do ledna 1926 v Rakousku a května 1927 ve Švýcarsku, kdy byly založeny barmanské kluby. Kluby byly tentokrát přímo spojeny s IGV.<sup>211</sup> Alexandr Mikšovic však uvádí, že „z nejasných důvodů většina zahraničních pramenů pomíjí skutečnost, že českoslovenští barmani vykročili ke své organizaci dávno předtím,“<sup>212</sup> přičemž se onen československý spolek stal později součástí mezinárodního svazu „Genevoise“,<sup>213</sup> což je o to záhadnější. Jaká tedy byla aktivita českých barmanů?

---

<sup>207</sup> To Praha ještě neviděla... s. 14.

<sup>208</sup> Tamtéž... s. 14.

<sup>209</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 37.

<sup>210</sup> Jejich jména jsou: Hans Schönfeld, Emil Beltz, R. Toeska, John Leybold a Fred Wood-Bilton. In: MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 61.

<sup>211</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 61.

<sup>212</sup> Tamtéž... s. 61.

<sup>213</sup> IBA (International bartenders association) se pak poměrně rychle rozvíjela. Deset let po svém založení sdružovala 17 národních organizací, v roce 1971 již 24, 1981 jich bylo 29, čtyřicet let po založení, tedy v roce 1991, celkem 33 (to již včetně Československé barmanské asociace). In: MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 65.

Aktivita českých barmistrů odstartovala již krátce po válce, když dne 25. října 1921 podepsali čtyři pražští barmani (Victor Hugo Himmelreich, Berthold H. Reimann, Alois Laitl a Václav Mottl) žádost o souhlas se stanovami Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé, v níž se píše: „*Slavná zemská správo politická! Hodláme založiti nepochitický spolek pode jménem MEZINÁRODNÍ UNIE BARMISTRŮ V REPUBLICE ČESKOSLOVENSKÉ. Předkládajíce zákonem předepsaný počet exemplářů stanov prosíme, slavná zemská správo politická, ráčiz toto oznámení o zamýšleném založení spolku vzíti na vědomí... V Praze dne 25. října 1921.*“<sup>214</sup>

Stanovy byly schváleny 15. listopadu 1921 při příležitosti schůze valné hromady v restauraci „Choceňský“ na Praze II., Růžová 5 ve dvě hodiny odpoledne, přičemž program zahrnoval řešení otázky organizace Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé, volbu představenstva a volné návrhy.<sup>215</sup> Do orgánů spolku byli zvoleni všichni signatáři vyjma V. H. Himmelreicha, jenž se schůze ani nezúčastnil. B. H. Reimann byl zvolen tajemníkem, V. Mottl jednatelem a A. Laitl zaujal místo v rozhodčí komisi. Předsedou se stal Rudolf Rattay, který 25. ledna 1922 převzal ověřené stanovy s tím, že zemská správa politická schválila založení spolku pod podmínkou, že se jedná o spolek nepochitický, což dokazoval §3 příslušných stanov, a tak dne 11. ledna 1922 ověřila právní trvání spolku.<sup>216</sup> K jednání valné hromady, jež skončilo v šest hodin večer, dostavil se též místopřezident svazu „Genevoise“. Počáteční členské složení Mezinárodní unie barmistrů je zaznamenáno na fotografii v knize *American Drinks*, kde se nám tudíž nabízí možnost víceméně ve třech řadách spatřit tehdejší barmanské osobnosti (viz příloha č. 17).

Schválené stanovy obsahovaly spoustu zajímavých ustanovení počínajících samotným zřízením spolku v § 1: „*Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé jest sdružením odborníků zaměstnaných v barech a příbuzných odvětvích*“;<sup>217</sup> přes oborovou spolupráci a podporu v § 2 (zčásti připomínající dřívější cechovní ustanovení): „*Účelem unie jest navazovati a udržovati styky mezi závody příslušných oborů, jakož i spojení mezi jejich zaměstnanci a ulehčovati tím způsobem zprostředkování míst, dále upravovati obchodní poměry, poskytovati podpory v případě nemoce a nezaměstnanosti, jakož i udělovati informace ve všech odborných otázkách, též o poměrech místních*“;<sup>218</sup> přičemž podpory

<sup>214</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 62.

<sup>215</sup> Archiv hlavního města Prahy (AHMP), Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

<sup>216</sup> AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 62.

<sup>217</sup> AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

<sup>218</sup> AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

zpravidla neměly, ale mohly přesahovat obnos 400 korun;<sup>219</sup> dále přes výjimečné přijímání žen do spolku v § 4: „*Do unie mohou býti přijati co činní členové pouze mužští odborníci zaměstnaní v barech a příbuzných odvětvích, kteří se mohou vykáhati odbornými znalostmi, jakož i nejméně tříletou praktickou činností co by barmistři nebo barová pomocníci... Ženy mohou být přijaty jen výjimečně, jsou-li zaměstnány co pokladní v baru;*“<sup>220</sup> až po výši měsíčního poplatku, který činil 10 korun poté, co uhradil dotyčný zápisné 30 korun, nebo zde byla ještě možnost zaplatit 1000 korun jednou provždy.<sup>221</sup> Orgánem Mezinárodní unie barmistrů měl být podle § 20 stanov časopis AMERICAN BAR, nicméně k jeho vydávání nikdy nedošlo.<sup>222</sup>

O bohaté činnosti unie poté referují odborná periodika jako Číšnický obzor: „27. – 30. října se koná odborná výstava v Průmyslovém paláci na výstavišti. Skupinu restauračních podniků bude vhodně doplňovati Ruský buffet řízený p. restaurátorem Zárubou a American Bar postavený a vedený organizací barmistrů;“<sup>223</sup> nebo Číšnické rozhledy, jež upozorňovaly, že „trh hotelových a hostinských živností je na letošním jarním veletrhu (Pražském vzorkovém veletrhu) nesporně bohatěji obelán než na veletrzích předcházejících... výstavní výbor... připravil zajímavé expozice odborné... Druhou částí odborné expozice bude Umění mixérské, jehož prozrazení odborné i široké veřejnosti bylo svěřeno Unii československých barmistrů. Samozřejmě, že tato expozice bude zřízena ve formě vzorně upraveného baru.“<sup>224</sup> Bar byl tudíž k vidění na Novém výstavišti, v pavilonu U III.<sup>225</sup> Ovšem zcela nejzajímavější aktivitu můžeme vyčíst ze stránek časopisu HOSTIMIL, kde se dozvídáme, že se 24. října 1927 ve dvě hodiny odpoledne uskutečnila barmanská soutěž: „Soutěž mixérů. Na počest padesátiletého trvání Mezinárodního ženevského svazu hotelních, restauračních a kavárenských zaměstnanců pořádá pražská jeho pobočka – spolek Genevoise pro Československo - v pondělí 24. října o 2. hodině odpoledne v baru Luxor na Václavském náměstí v Praze první mezinárodní soutěž mixerů na nové předpisy amerických nápojů, najmě cocktailů. Účelem soutěže jest prospěti u nás v Československé republice mixerskému povolání a zpopularizovati nápoje chuť povzbuzující (aperitivy) i pro běžný obchod v restauracích a kavárnách. Nebudou-li došlé předpisy vyčerpány v pondělí 24. října, bude se v

---

<sup>219</sup> Tamtéž...

<sup>220</sup> AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 62.

<sup>221</sup> AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

<sup>222</sup> AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.; srov. MIKŠOVIC, Alexandr, Česká mixologie historicky II., In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

<sup>223</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 64.

<sup>224</sup> Tamtéž... s. 64.

<sup>225</sup> Tamtéž... s. 64.

soutěži pokračovati v úterý dne 25. října, rovněž od 2. hodiny odpoledne.“<sup>226</sup> Podle výzkumu Alexandra Mikšovice byla soutěž druhou mezinárodní soutěží v Evropě a dobový tisk ji vyhodnotil jako „znamenitou“. Bohužel mistři barmani, ani vítězné nápoje, dosud nejsou vypátráni, avšak hlavní sponzor, z jehož popudu zřejmě cíl soutěže, tedy „zpopularizovati nápoje chuť povzbuzující“,<sup>227</sup> vznikl, byla říčanská likérka Emila Dynybyla.<sup>228</sup>

Samostatné trvání Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé ale nemělo dlouhého trvání. O jejím částečném rozkladu můžeme spekulovat už například díky vystoupení Václava Mottla z řad spolku.<sup>229</sup> Spolek se prozatím z neznámých důvodů v roce 1923 spojil se svazem „Genevoise“, o čemž referují dokumenty došlé na policejní ředitelství v letech 1935-1936: „Dovolujeme si Vám zdvořile oznámiti, že Unie Barmistrů v Československé republice, při mezinárodním odborném spolku „Genevoise“, byla zrušena v roce 1923 a jmění převzala Hlavní správa, jmenovaného spolku. Žádám zdvořile, abyste naše sdělení vzali laskavě na vědomí... V Praze dne 24. ledna 1936.“<sup>230</sup> Nutno připomenout, že důslednost ohledně informování o zrušení spolku byla tristní, neboť tak bylo učiněno až na samotnou žádost policejního ředitelství, když se domáhal, zda „spolek nadále vyvíjí činnost a pokud ano, nechť oznámí své funkcionáře.“<sup>231</sup>

Z tohoto nástinu tak snad lze vyvozovat, že česká barová scéna oplývala silnými osobnostmi a byla rušným, byť občas málo disciplinovaným prostředím, které patřilo mezi přední tvůrce historie evropské barové scény.

### 4.3 Mixérské (barmanské) kurzy

Tradice a vědomí neustálého vzdělávání pro působení v hostinském zařízení byly známy již odpradáвна. Proto se také pořádaly různé hostinské kurzy, které jsou reflektovány kupříkladu v HOSTIMILU: „Hostinský kurs byl zahájen ve čtvrtek 6. října v sále hotelu „U města Prahy“ starostou společenstva kolegou Zemanem... Do kursu se přihlásilo 29 členů společenstva,“<sup>232</sup> kdy byl kladen důraz na to, že „každý živnostník a zvláště hostinský má mnoho věděti, má býti dokonale vzdělán.“<sup>233</sup> Ovšem hostince se vyskytovaly na našem území

---

<sup>226</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 39, Praha, 1927, s. 565.

<sup>227</sup> Tamtéž... s. 565.

<sup>228</sup> MIKŠOVIC, Alexandr, Česká mixologie historicky II., In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).; srov. MIKŠOVIC, Alexandr, Česká mixologie historicky II., In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

<sup>229</sup> AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

<sup>230</sup> Tamtéž...

<sup>231</sup> Tamtéž...

<sup>232</sup> HOSTIMIL, ročník XLIV., číslo 40, Praha, 1927, s. 579.

<sup>233</sup> Tamtéž... s. 579.



už několik staletí, oproti tomu vznik barů a jejich průnik jako nové formy servisu vyvolal neodkladné hledání personálního obsazení. Zpočátku sice místa barmanů obsazovali zahraniční odborníci, což potvrzují dochovaná jména (např. barman Many), avšak poptávka po profesi se konstantně s oblibou barů zvyšovala, a tak potřeba barmanů vyvolala dlouholetou tradici československých, později českých barmanských kurzů.<sup>234</sup> V souvislosti s tímto jevem nás tedy může zajímat, nejen proč se k jejich realizaci přistupovalo, ale také kdo je vedl, kolik příslušné kurzy stály, kde se konaly a co bylo jejich náplní?

První zmínku o mixérských kursech najdeme v časopise Hostimil z kraje roku 1928: „*Kurs mixérský (úprava nápojů alkohol. a nealkoholických). Ústav pro zvelebování živností (Technologické průmyslové muzeum) obchodní a živnostenské komory v Praze, Lützovova ul. 25, uspořádá v době od 6. února do 28. března t. r. kurz mixérský pro samostatné příslušníky živnosti hostinské a hotelové a vyučené pomocníky. Vyučováno bude teorii a praxi třikrát v týdnu od 9 do 11 hodin dopoledne, celkem 42. Poplatek činí 30 Kč. Výrobky odebrány budou za mírný poplatek účastníky kursu. Přihlášky do kursu přijímá a informace udílí ředitelství ústavu do 8. února 1928. Kurs započne 6. února, bude-li dosaženo žádoucího počtu účastníků.*“<sup>235</sup> Ikonou barmanských kurzů tohoto období byl jednoznačně odborný učitel František Jetonický, což dokazuje i zaujatý popis atmosféry jednoho z účastníků kursu Ústavu pro zvelebování živností, který zachycuje náplň kurzu, složení účastníků či ženskou přítomnost v baru: „*Mixerský kurs, který byl zahájen dne 6. února, chýlí se k svému ukončení. Byl v něm podán návod k přípravě asi 500 druhů nápojů všech chutí, ladných barev a odstínů: cocktailů, amerických drinků, limonád, bowlí atd. Mixerského kursu se účastní asi 30 posluchačů různého stáří. Zajímavo jest, že jsou většinou starší než 30 let. Do dvaceti let věku jest kursistů jen asi šest – ačkoliv jest známo, jaké tisíce hochů se v Praze vyučí číšnictví... Zatím projevují ten zájem hlavně kursisti kolem 40 let.*

*Potom ovšem není se co diviti, že přední místa mixérská musí býti obsazována cizinci. Doposud naši mixeři nabývali trnitou cestou odborného výcviku a praxe v zahraničí. Dnes, kdy se náš dorost nesnadno dostane za hranice, měl by si dvojnásob vážit takového domácího odborného kursu.*

*My všichni účastníci kursu bedlivě sledujeme přednášky pana učitele Jetonického a pilně se staráme, abychom si nezapomněli zapsati nějaký ten 'střík', který přísluší do toho neb onoho cocktailu. Jídelna odborné číšnické školy je teď přeměněna v 'American Bar', ovšem bez dam, bez nichž se naše bary prý nedovedou a nemohou obejít. Každý kursista musí nějaký ten*

---

<sup>234</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 39.

<sup>235</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 3, Praha, 1928, s. 40.

*cocktail upravit – a ovšem svůj výrobek také ochutnat. Na mixerovi záleží, jak hbitě ten či onen nápoj upraví. Je k tomu potřebí delší praxe. Takový prvotřídní bar jest hotová lékárna. Mixer musí vědět, jaký nápoj doporučit hostovi, který nemá chuť k jídlu, nebo kterého bolí hlava nebo je nastuzen – i takovému, který už má 'dost'. Všem takovým bolestem musí mixer rozumět a jeho povinností jest, aby hosta vyléčil.*

*Děkujeme ze srdce panu učiteli Jetonickému za všechnu snahu a pozornost, s kterými se našemu výcviku věnuje. Rovněž děkujeme řediteli ing. Urbanovi z Ústavu pro zvelebování živností za povzbuzující slova. Nashledanou na příštím mixérském kursu. Jaroslav Spina, Praha XII.*<sup>236</sup> *O tomto kursu se též vyjadřuje další účastník, když shrnuje celý kurz slovy: „Kvapným krokem a nad očekávání rychle dostavil se konec kursu... Zmizely hodiny, jež jsme proseděli v technickém muzeu, a pryč je i zajímavější, praktický oddíl mixérského kursu. – Teoreticky probráno bylo asi 600 receptů na nejrozmanitější nápoje a asi 300 jich bylo probráno v praxi... Dne 23. března jsme se rozloučili. ... hlavní zásadou naší živnosti je uspokojiti hosta... Míšené nápoje, jež lze s malým nákladem v zařízených restauracích a kavárnách připravovati, měly by se vžítí a měly by se státi lidovými nápoji, jako např. v Paříži... Nápoje tyto možno rozvrhnouti do několika skupin. Některé jdou k duhu před jídlem, neboť přímo dodávají žaludku síly k činnosti někdy tak těžké, další potom zemdlenému žaludku a těžké hlavě dodají osvěžení, jiné opět spánek trochu zaženou atd. Protož uvažujte o těchto otázkách a mnohý dá mi za pravdu. Doufám, že o tuto věc bude větší zájem a příští kurs bude míti více účastníků. V. Panocha ml.*<sup>237</sup>

Avšak Ústav pro zvelebování živností nebyl jediným, kdo se uchýlil k pořádání odborných mixérských kurzů. Oznámení o tom, kdy a kde byla další vzdělávací událost barmanského oboru, čerpáme z časopisu HOSTIMIL: „Mixerský kurs spolu s návody na výrobu likérů uspořádá Stará garda mistrů kuchařů v měsíci březnu. Počet účastníků jest obmezen. Kurz pořádán bude u kol. Šejnohy na Zbraslavě. Vyučováno bude dvakráte v týdnu odpoledne. Pro dny, kdy jsou přednášky, máme zajištěn společný autobus, který bude odjížděti vždy ve 2.20 hod. od Jungmannova pomníku v Praze II. Cena za jízdu za 10 půldnů na Zbraslav a zpět činí 100 Kč, které je nutno složit předem. Informace sdělí kancelář Gardy u kol. Šafáře.“<sup>238</sup> V této ukázce je zahrnuta ovšem cena pouze pro členy Staré gardy, která činila 10 korun, přičemž z následného podrobnějšího úryvku vyplývá, že kurz byl sice i pro nečleny, ale již poněkud dražší: „Mixerský kurs. O kursu tomto učiněna jest zmínka na jiném místě, připomínám pouze některé podrobnosti. Kurs zahájen bude v pátek o 3. hodině v hotelu

<sup>236</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 11, Praha, 1928, s. 156.

<sup>237</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 13, Praha, 1928, s. 194.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 40.

<sup>238</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 8, Praha, 1929, s. 97.

*kol. Šejnohy na Zbraslavi a potrvá 5 týdnů. Vyučováno bude vždy v pátek od 3. do 6. Odjezd velkým společným autobusem stanoven je přesně o půl 3. hodině z Jungmannova náměstí (u pomníku). Autobus bude označen „Garda-Kurs“. Jízda na Zbraslav a zpět stanovená jest na 10 Kč. Poplatek za kurs pro nečleny činí 100 Kč. Znovu podotýkáme, že do kursu mohou se zájemci přihlásiti ještě v poslední chvíli na Zbraslavi neb u autobusu. Jest to jistě jedinečná příležitost, jak obohatit vědomosti v tomto velice důležitém oboru, neboť kol. Šejnoha jako dlouholetý praktik v tomto směru dokáže, že kurs bude mít všestranný úspěch.“<sup>239</sup>*

Tento kurz očividně slavil úspěch vzhledem k řadě souvisejících článků, jež mapovaly náplň a průběh jednotlivých výukových dní, ale dokonce vzhledem k prvnímu článku o daném kurzu, z něž je patrné, že „o kurs mixérský a likérnický, který v současné době Garda pořádá, jevil se v kruzích odborných značný zájem. Bylo ale žádáno, aby kurs byl uspořádán v Praze, leč uskutečniti nebylo to možno. ... Zahájen byl v pátek 22. března. ... V překrásném sále hotelu kol. Šejnohy za účasti 22 přítomných,“<sup>240</sup> neboť zbytek přihlášených se omluvil kvůli pracovním povinnostem, „zahájil kol. Šejnoha odborný výklad, promluvil o lihu jako hlavní součástce při výrobě a o základních pravidlech při úpravě likérů. Ve svém proslovu sdělil pořad kursu, jehož první část bude věnována demonstračním ukázkám pálenek, dále likérů, k posledku cremů a cocktailů. V kursu probrány také budou nápoje Bowle, šumivé likéry apod. Kol. Šejnoha ukázal nám v první přednášce výrobu 8 likérů, vždy po dvou litrech, které si posluchači za cenu režijní zakoupili...“<sup>241</sup>

Popis druhého dne kurzu se zaměřil na zdůraznění zájmu o kurs a především na výrobu likérů, kdy se dočítáme, že „do kursu přihlášeno jest 30 posluchačů, kteří s velkým zájmem navštěvují přednášky... Druhý den kursu byl věnován úpravě Sherry, Brandy, dále byly probrány veškeré punče a několik druhů jich bylo připraveno. Tak ochutnali jsme Ruský punč, Bordeaux, Švédský, ananasový. Kol. Šejnoha probral pak teoreticky výrobu likérů, cremů, zejména punč vaječný, likéry oříškový, čokoládový, ořechový. Pro příští pátek jest na pořadu praktická výroba těchto cremů, dále přípravy ledových nápojů Bohlé. Pro další dny pak speciální příprava cocktailů.“<sup>242</sup>

V rámci zachycení třetího dne kurzu označuje autor tento den jako doposud nejlepší, k čemuž přispělo nejen nadšení kurzistů, nýbrž také nevyžádaná podpora od firmy bratří Janouškové, aby vzápětí lákal k sledování, jak kurz pokračuje: „V pořadu kursu možno tento den nazvati jedním z nejlepších... Théma přednášek se velmi zamlouvalo, a snad také to časté

<sup>239</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 12, Praha, 1929, s. 155.

<sup>240</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 13, Praha, 1929, s. 175.

<sup>241</sup> Tamtéž... s. 175.

<sup>242</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 14, Praha, 1929, s. 187.

*ochutnávání přispělo k tak mimořádné náladě. Kuchyně v hotelu kol. Šejnohy byla změněna na přednáškovou síň, a byl v ní před zraky všech připravován vaječný koňak, z téhož pak různé crémy jako čokoládový, oříškový a ořechový. Mezitím co připravený krém byl přiváděn do varu, ochutnali jsme různé punče, jako ruský, švédský, Bordeaux, Šlumer a vaječný. Poté následovala přednáška v sále hořejším, kde kol. Šejnoha obšírně pojednal o nápojích Bowlé, jak je servírovati a jak s přípravou si počínati. V theorii pak přednášel o přípravě Bowlé jahodové, malinové, muškátové, banánové, májové a jiných více. Zajímavé také byly přípravy různých grenadin jako citronová, malinová, oranžová, staročeská medovina... Spovděkem nutno zde uvést zvláštní ochotu firmy bratří Janouškové, továrna trestí v Karlíně, která pro náš kurs zdarma a bez požádání zaslala kolekci vzorků všech druhů esencí. Pozornost tato byla všemi přítomnými oceněna. Nejzajímavější přednášky budou však během příštích pátků, kdy se budou probíratí veškeré druhy cocktailů.*“<sup>243</sup>

Čtvrtý den kurzu, o který „jeví se v širší obci hostinské velký zájem, což dosvědčují neustále další přihlášky,“<sup>244</sup> zahrnoval přednášku pana Šejnohy „o povolání mixérů vůbec, o přípravách ledu, servírování a chlazení vína a o všech dalších pomůckách při mixerování. Byly to zejména různé skleničky, náradí, kleštičky apod. ... V průběhu přednášky uvedl jména všech speciálních likérů, kterých ke cocktailům jest třeba... Poté bylo přikročeno k praktickému znázornění přípravy různých cocktailů, které byly přítomnými ochutnávány. Probráno bylo celkem na 30 druhů těchto drinků. Jest samozřejmo, že anglické názvy těchto cocktailů způsobily někdy dosti veselosti mezi přítomnými...“<sup>245</sup> K pátému dni se poté váže kratší zpráva o hojné účasti a o tom, že „kolega Šejnoha ve své přednášce přednesl pokyny pro úpravu 60 druhů cocktailů...“<sup>246</sup>

Slavnostní ukončení tohoto mixérského kurzu bylo povzbuzeno výzvou o přípravu nejlépe připraveného koktejlu, kdy se dozvídáme nejen výši peněžní částky pro vítěze, ba dokonce jméno vítěze: „Sál hotelu Šejnoha byl při slavnosti ukončení kursu plně obsazen... Přítomní posluchači kursu byli nuceni ukázati, čemu se v kursu naučili. Kolegou Dörerem nadhozena cena 100 Kč za nejlépe upravený cocktail, který připravil kolega Janovský...“<sup>247</sup>

Ani v době hospodářského poklesu, paměť na vzdělání neupadla, což dokazuje zmínka o konání kurzu, kdy „dne 28. Dubna byl ukončen v Národním domě v Karlíně

<sup>243</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 15, Praha, 1929, s. 205.

<sup>244</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 16, Praha, 1929, s. 219.

<sup>245</sup> Tamtéž... s. 219.

<sup>246</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 17, Praha, 1929, s. 231.

<sup>247</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 18, Praha, 1929, s. 245.

*mixérský kurs, třetí, který byl tohoto školního roku pořádán.*<sup>248</sup> Neměli bychom však zapomínat, že fenomén barů a barmanských kurzů se nevztahoval pouze na oblast Prahy a jejího blízkého okolí, ale také na celé území Čech. Tento fakt se opět odráží v sérii zmínek o pořádání kurzů: *„Mixérský kurs uspořádán byl péčí sekce při Společenstvu hostinských a výčepníků v Českých Budějovicích a Ústavu pro zvelebování živností v Českých Budějovicích ve dnech 5-14. května 1932 za plné účasti... Vyučoval osvědčený odborník František Jetonický z Prahy v sálu obchodní a průmyslové komory.*<sup>249</sup>

*„Dne 21. listopadu zahájen byl mixerský kurs v Opavě a 28. listopadu započne mixerský kurs v Praze, kterýž bude ukončen 23. Prosince t. r. Přihlášky do tohoto kursu se ještě přijímají. V těchto kursech vyučuje státní odborný učitel F. Jetonický.*<sup>250</sup>

*„Mixerský kurs v Opavě započal 8. května a potrvá do 13. května.*<sup>251</sup>

*„Kurs mixerský a studené kuchyně v Roudnici nad Labem od 12. do 20. června v hotelu Vágner.*<sup>252</sup>

*„Od 16. dubna bude probíhat v Nové Pace kurs mixérský. Kurs bude ukončen 28. dubna.*<sup>253</sup>

Zájem o barmanské kurzy byl tedy náhle zvýšený a odbornou poptávku po celé republice, minimálně v oblasti Čech, uspokojoval František Jetonický. Na ukázkách lze dobře pozorovat pronikání fenoménu baru a hlavně koktejlu jako významné složky v jeho provozu. Na několika místech se s šokem dozvídáme o počtu probraných receptur (600, z toho 300 v praxi),<sup>254</sup> abychom byli o chvíli později uchváčeni množstvím druhů koktejlů (60),<sup>255</sup> ačkoli si nepřipouštíme, že jeden druh mohl mít například 10 variací. Jedním z důležitých faktorů jsou i ceny, ať už se jedná o celý kurz nebo jen o koktejl, třebaže snad trochu nadhodnocený jako odměna v malém klání kurzistů, přesto nesou tyto částky určitou vypovídající hodnotu.

## 4.4 Produkce odborné barové literatury

Barmanské kurzy samozřejmě netvořily jediný vzdělávací prostředek. Řada zkušených barmanů se k tvorbě uchýlila například z pohnutek podobných, jako uvádí Victor Hugo Himmelreich (viz příloha č. 18) v předmluvě své knihy: *„Ať ohlédneme se kamkoliv,*

---

<sup>248</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 43.

<sup>249</sup> HOSTIMIL, ročník XLIX., číslo 23, Praha, 1932, s. 313.

<sup>250</sup> HOSTIMIL, ročník XLIX., číslo 47, Praha, 1932, s. 591.

<sup>251</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 43.

<sup>252</sup> Tamtéž... s. 43.

<sup>253</sup> Tamtéž... s. 43.

<sup>254</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 13, Praha, 1928, s. 194.; srov. MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 40.

<sup>255</sup> HOSTIMIL, ročník XLVI., číslo 17, Praha, 1929, s. 231.

*zříme, že každá země má své zvláštní způsoby, zvláštní způsoby pro přípravu tzv. AMERICAN DRINKS, amerických nápojů. Také v republice Československé doznal vývoj barů netušeného rozmachu, a proto odhodlal jsem se, abych vyhověl přání nesčetných zájemníků, sestavit osvědčené předpisy nápojů barových a to nejen z cizozemských, nýbrž hlavně z tuzemských výrobků.*<sup>256</sup>

O prvním literárním záchvěvu, vztahujícím se k American baru nebo tzv. americkým nápojům, informoval v roce 1912 znovu odborný časopis HOSTIMIL: „*Gastronomický slovník česko-německo-anglicko-francouzský vydal právě v úpravě nadmíru elegantní vzdělávací výbor Ústředního spolku číšníků v Praze (II., Smetanova ul., Číšnický dům). Cena spisu je 1 K 50 h. Je to pro restauratéry, číšníky a kuchaře znamenitá domácí pomůcka, která přispěje k tomu, aby se vyplenily z jídelních lístků všelijaké slovné nestvůry. Ke slovníku jest připojena novinka, které nemají dosud jiní národové: receptura anglických a amerických nápojů pro americký bar. Sestavil ji znalec Adolf Řehák nedlouho před svou smrtí,*“<sup>257</sup> z čehož plyne, že zřejmě autor první česky psané sbírky receptur míšených nápojů,<sup>258</sup> pokud nebude objeveno dílo starší, již před sto lety disponoval znalostmi, jež se dodnes při výrobě míšených nápojů uplatňují,<sup>259</sup> přičemž bohužel význam tohoto spisu nebo vůbec jeho existence dosud stojí stranou pozornosti odborné veřejnosti.<sup>260</sup>

V květnu roku 1921 vyšla příručka pod názvem *American Drinks*, jejímž autorem byl Victor Hugo Himmelreich. Spatřila tedy světlo světa krátce před založením Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé.<sup>261</sup> Navzdory tomu, že Mikšovic uvádí, že jde o česky psanou publikaci, osobně jsem se setkal pouze s německým originálem, který zaujme nejen seznamem receptur, ale také fotografiemi barů, jež pomáhal Himmelreich utvářet (viz přílohy č. 19 a č. 20). Kniha byla také obohacena o inzeráty dosvědčující úroveň tehdejšího trhu s barmanskými pomůckami. U jednotlivých předpisů receptur pak nevynechává ani jména jejich autorů, byly-li mu známy. Tak se setkáváme například s Ruth Rattayovou, příbuznou předsedy Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé Rudolfa Rattaye, s již zmiňovaným A. T. Neirathem, s Hugonem Sykou z Karlína, s Rudolfem Kleinem z Moravské Ostravy a s dalšími. Na svou dobu šlo o solidní publikaci s ambicemi vyrovnat se klasickým

---

<sup>256</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 75.

<sup>257</sup> Tamtéž... s. 34.

<sup>258</sup> Sbírká je tvořena sedmi stranami ve formátu A4 a obsahuje řadu dodnes známých míšených nápojů: Manhattan cocktail, Martinez cocktail, Mint Julep atd. In: MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 75.

<sup>259</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 74.

<sup>260</sup> Tamtéž... s. 75.

<sup>261</sup> Tamtéž... s. 75.

zahraničním titulům.<sup>262</sup> Téhož roku byla vydána například i kniha Josefa Mottla<sup>263</sup> *American bar: Jeho nápoje a jídla*, nicméně se zdá, že již není nikde k dispozici.

Dalším titulem, tentokrát učebnicí, byl druhý díl *Vzdělání číšníka a hostinského* od Františka Jetonického z roku 1929, o němž referoval HOSTIMIL takto: „*V posledním čtvrtletí minulého roku vyšla vzácná odborná kniha Františka Jetonického: Vzdelání číšníka a hostinského, jejíž 2 díly způsobem vyčerpávajícím shrnují všechny poznatky, jež se vztahují k živnosti hostinské a výčepní... První díl jest povahy všeobecné... Druhý díl jest velmi informativním rozvedením základních pravidel odborné a obchodní praxe číšníka, hostinského, hoteliéra a kavárníka, což má zcela mimořádnou praktickou hodnotu zvláště pro příslušníky stavu hostinského a výčepního... Rovněž shrnutím všeho, co jakkoliv souvisí s likérnictvím a míšením nápojů, do 3 obsažných kapitol, jest prací skutečně pozoruhodnou a chvályhodnou, která právě našemu hostinství přináší mnoho možností k praktickému využití.*“<sup>264</sup> Kromě toho, že autor měl bohatou vyučovací praxi, uplatňoval při tvorbě textu též zkušenosti ze zahraničí, převážně ze Spojených států, kdy se zabírá pravidly pro míchání nápojů, vyobrazením barmanských pomůcek či popisem míšených nápojů členěných abecedně podle jejich specifických rysů, které v závěru doplňuje slovníček výrazů.<sup>265</sup>

Roku 1933 přistoupil Alois Chmelík za pomoci vlastních prostředků k vydání útlé příručky s názvem *Barman*. Publikace se chlubí 278 recepty a návrhy pro přípravu cocktailů, bowlí, punchů atd., doplněná přitom dokonce o řadu nepřesností. Svou kvalitu však zobrazuje v náhledu na tehdejší stav a úroveň československé barové scény.<sup>266</sup>

Poslední knihou, která by se dala tematicky a autorsky přiřadit k První republice, ačkoli vyšla až roku 1947, jsou *Americké míchané nápoje* od Bertholda H. Reimanna a Jaroslava Ryby. V tomto případě můžeme hovořit o celkem moderní učebnici, kdy nejsme vystaveni pouze uspořádanému seznamu receptur příslušných nápojů, ale už jsme konfrontováni s výstižným popisem metod míchání, manipulace s barovými pomůckami či s různými schematickými nákresy,<sup>267</sup> jež jsou zachyceny na jiném místě této práce.

Produkce odborné barové literatury, jak je vidět, společně s rozkvětem barů tedy nacházela úspěch, přičemž hlavní záměr k sepsání byl převážně didaktický a částečně

---

<sup>262</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 75.

<sup>263</sup> Těžko usuzovat, zda se zde nalézal nějaký příbuzenský vztah s jednatelem Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé Václavem Mottlem.

<sup>264</sup> HOSTIMIL, ročník XLVII., číslo 2, Praha, 1930, s. 24.

<sup>265</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 76.

<sup>266</sup> Tamtéž... s. 76.

<sup>267</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 76-77.

popularizační, kdy se většinou odborníci nechali přemluvit k nějakému tomu literárnímu počínu, a tak se mohly jejich letité zkušenosti promítnout na stránky uvedených titulů.



## 5. Sociální aspekty barového prostředí

### 5.1 Barová atmosféra a její sociální náplň

*„Došel jsem k poznání, že všude tam, kde se lidé scházejí, aby si vyměnili názory, zasmáli se, pochlubili se nebo se navzájem dobírali, oddychli si a zapomněli na svou celodenní nebo noční robotu, pokaždé se zákonitě ocitnou u sklenky alkoholu. Bar je místem, kde se lidé setkávají, stejně jako to kdysi dělávali pralidé u ohniště nebo před vchodem do jeskyně.“<sup>268</sup>*

Jack London

Odjakživa člověk vyhledával v pohostinských zařízeních místo, kde mohl zapomenout na svůj úděl, nalézt jiné prostředí, setkat se s přáteli, vyřešit obchodní záležitosti, navázat známost, něco oslavit, najíst se a napít, pobavit se hrou či tancem, nebo se prostě pouze uvolnit.<sup>269</sup> Jako by hledal tu správnou atmosféru pro své nejrůznější aktivity, zatímco mu sekundoval alkohol, neboť *„v dobrém, vhodném nápoji je pro zasvěcené skryt kus pravého životního kouzla. Dobrý nápoj bývá nejlepším prostředníkem, chceme-li se s někým nám milým rozdělit o dobrou náladu, sdílet s ním klidnou duševní pohodu, radost a spokojenost.“<sup>270</sup>* Otázkou však zůstává, koho především můžeme nejčastěji potkávat v barovém prostředí?

Obecně se můžeme v barovém provozu setkávat s velice širokou skupinou lidí, počínající místními obyvateli, obyčejnými zájemci o noční život, sportovními fanoušky, tanečníky, až po turisty či obchodníky na cestách.<sup>271</sup> Ovšem jak tomu bylo za První republiky? Kdo chodil do baru a co přesně to ze společenského hlediska znamenalo?

Mladá česká společnost, rozvíjející se ve vlastním demokratickém státě, byla lačná kultury a okouzlení, ale také úspěchu a lesku.<sup>272</sup> Sociolog Charles Mills<sup>273</sup> poukazuje z tohoto hlediska k faktu, že *„potřeba okázalé zahálky a demonstrativní spotřeby se může objevit teprve tehdy, když se lidé (z určitých kruhů) přestanou osobně znát: jakmile se totiž začnou pohybovat v širších kruzích městských cizinců, pocítí potřebu manifestovat své bohatství,*

<sup>268</sup> SOURNIA, Jean-Charles, Dějiny pijáctví... s. 98.

<sup>269</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 540.; srov. SOURNIA, Jean-Charles, Dějiny pijáctví... s. 15, 57.

<sup>270</sup> RYBA, Jaroslav, REIMAN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje... s. 5.

<sup>271</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 540.

<sup>272</sup> TABÁŠEK, Arnošt, Adina Mandlová. Fámy a skutečnost, Praha, 2003, s. 21.

<sup>273</sup> Charles Wright Mills (1916-1962) byl americký sociolog, slavný především pro své teorie mocenských elit a sociologické imaginace.

*inzerovat je,*“<sup>274</sup> což zajisté můžeme přímo sledovat na příkladu Prahy jako centra elit nové republiky, kdy je právě nejtransparentnějším projevem dostatečných majetkových poměrů návštěva baru. O tomto pomyslném atributu jakési zábavy elit svědčí i zmínka, že „*pítí míšených nápojů není u nás známo širšímu obecenstvu, a velmi mnoho hostů rádo by je ochutnalo, ale v obavě, že jest to spojeno s větším vydáním, to nečiní. Proto je nutno, aby podávání míšených nápojů stalo se součástí naší živnosti.*“<sup>275</sup> A přesto se staly bary fenoménem úspěšným napříč společenským spektrem, kdy se jednalo o všeobecnou chuť se bavit a užívat života, o nějž nepřišli v kruté válce.

Pokud se pozastavíme nad složením barové klientely z národnostního hlediska, vynořuje se spousta nejasností, kdy prameny spíše mlčí, bar ponechávají stranou a otázku národnostní diferenciace přenechávají elitním společenským klubům, v nichž příslušnost Čech či Němec již hrála opravdu rozhodující roli. Prostředí baru se spíše drželo staré gastronomické průpovídky: „*náš host, náš pán...*“, neboť do baru mohl přijít víceméně kdokoliv. Samozřejmě podle majitele a zaměstnaného personálu lze říct, že mohli vznikat bary zpravidla německé a zpravidla české, nicméně vzhledem k jejich počátečnímu rozvoji se sázelo hlavně na kvalitu a zohlednění národnostní problematiky jistě nebylo záměrné. Pokud k němu tedy došlo, stalo se přihlédnutí k příslušnosti pouhým vedlejším produktem konkrétního prostředí. Avšak opravdu mohl do baru přijít kdokoliv, na tomto místě je příznačné ptát se spíše, jak bylo zvykem přijít do baru oblečen?

Tehdejší dobové trendy, uspokojující nové nároky na zábavní průmysl, jsou skvěle zachyceny například v plakátové tvorbě pro Pigall's bar (viz příloha č. 9), kde „*elegán z roku 1925 používá ještě tradiční módní rekvizity, cylindr, vestu a bílou šálu,*“<sup>276</sup> zatímco dáma více vnímá ducha doby a okouzluje účesem s nakrátko střiženými vlasy a moderní večerní róbou, přičemž faktorem, který si v tomto směru dnes již příliš neuvědomujeme je ona implicitní sociální stratifikace návštěvníků baru, kdy samozřejmě do jisté míry hrál určitou roli peněžní výdej za poskytované služby, jenž se postupem času stále snižoval, avšak na druhou stranu to byl samotný „dresscode“, který v současnosti při troše štěstí najdeme už jen u návštěvníků Národního divadla.<sup>277</sup>

Nicméně oděv není jediným kritériem, k němuž můžeme při identifikaci sociálního postavení hosta přihlížet. Význam a poměry návštěvník naznačoval také pomocí toho, co a

<sup>274</sup> PETRUSEK, Miloslav, *Veblenův příchod do Čech*, In: *Teorie zahálčivé třídy*, Praha, 1999, s. 309.

<sup>275</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 13, Praha, 1928, s. 194.

<sup>276</sup> KROUTVOR, Josef, *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>277</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

jak pil? Jak se vyjadřoval? Jak snášel požití alkoholických nápojů? Co na sebe prozradil? Zda byl při pití přítelem a ochráncem žen nebo agresorem vyvolávajícím konflikty?<sup>278</sup> Všechny tyto údaje tudíž mají určitou vypovídající hodnotu, kterou, pokud nejsou k dispozici jakékoli záznamy v podobě stížností, vzpomínek, statistik atd., je v historickém rámci bohužel víc než obtížné zachytit.

Atmosféru baru však netvořil pouze alkohol, třebaže na ní měl lví podíl, ale také tabák. Tímto směrem se proto vyjádřil například surrealistický režisér Luis Buñuel ve své memoárové knize *Do posledního dechu*, kde napsal, že „není možné pít a nekouřit... Tabák se obdivuhodně snoubí s alkoholem (jestli je alkohol královnou, je tabák králem)...“<sup>279</sup> Dáme-li tedy rčení za pravdu a připustíme, že alkohol je královnou, spíše pak pochopíme reklamní motivy, kdy je to právě postava ženy, kdo zaujímá místo po boku alkoholu.<sup>280</sup> Krásným dokladem může být plakát pro Becherovku z roku 1930 (viz příloha č. 21). Je to tedy něco podvědomého, co poutá mužský pohled? Vidí snad v obou věcech stejně silná lákadla? Nebo mu to dává pouze možnost omluvit své opilecké viny prostřednictvím ženy? A jakou roli vůbec hrála přítomnost ženy v barovém prostředí?

Samozřejmě, že na tyto otázky může být celá řada vysvětlení jako fakt, že sexuální tematika a originální pojetí kombinace dvou tužeb tvoří hybné síly prodeje, až po romantický náhled, že žena je tou ozdobou, tou třešničkou na dortu. Nebo naopak lze spatřovat symboliku ve srovnání pohlaví, kdy pro muže jako silnějšího jedince jsou určeny ty „drsné“ nápoje, kdežto pro ženy jsou vhodnější míšené nápoje, tedy typické barové nápoje, v nichž se spíše v rámci různých šťáv a modifikátorů skryje síla. Snad v tomto příkladu můžeme též shledávat jeden aspekt oblíbenosti barů, neboť každý si zde našel to své.

Stejně tak lze pohlížet na revoluční úlohu baru jako průsečíku pohlaví v tom smyslu, že do té doby bylo jejich soužití v zábavním prostoru poměrně jasně definováno a separováno. Bar tu byl náhle pro všechny, kteří se nebáli sáhnout hlouběji do kapsy, proto také v barech slyšíme oslovení pane inženýre, pane doktore, pane továrníku, pane generální řediteli...<sup>281</sup> Byla zde tedy vytvořena možnost anonymity a prolínání komunit,<sup>282</sup> což výstižně shrnul Igor Mihalus slovy: „*Když bar funguje správně, sedí v něm prezident vedle mafiána*

---

<sup>278</sup> MATĚJŮ, Martin, Předmluva... s. 9.

<sup>279</sup> BUÑUEL, Luis, *Do posledního dechu*... s. 44.

<sup>280</sup> Například prvek, kdy téměř není jediné obálky odborného časopisu Barlife, na které by nebyla vyobrazena žena nebo nějaké její pojetí.

<sup>281</sup> Kristian (Kristian, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

<sup>282</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

s umělcem, ve společnosti dělníka... a všichni si mají co říct,“<sup>283</sup> ovšem ve dvacátých letech a během hospodářské krize nebylo toto prolínání natolik markantní a bary společně s konzumací koktejlů reprezentovaly společenský standard a úroveň.

Přesto jaká byla funkce ženy a na jaké typy žen jsme mohli v baru narazit, šlo o cudné dámy, které po několika silnějších nápojích přepadla veselost a zahodily své rozpaky nad mužskou pozorností, či o vypočítavé ženy s vidinou společenského vzestupu?

Touha bavit se, oprostít se více než kdy předtím od ponuré všednosti života a vnímání ženy jako téměř rovnocenného partnera se v barovém prostředí značně odrazily. Přítomnost ženy zčistajasna přinesla jakési uvolnění a inspiraci. Na mnohé působila jako svůdkyně, což někdy vedlo i k špatné pověsti baru, když se objevil kupříkladu „větší počet ženského personálu poskytujícího nejrůznější služby včetně intimních, tzv. animírek.“<sup>284</sup> Zachycení ženského elementu přináší ve svých vzpomínkách, *Dneska už se tomu směju*, i Adina Mandlová, když vypráví o zkušenostech z mládí se svým tehdejším přítelem Františkem Vondráčkem: „Franta mě vodil po barech, hospodách, špeluňkách, kde se obvykle kolem mě seběhly všechny bardámy v hlubokém obdivu a dávaly mi rady do života,“<sup>285</sup> přičemž o jejích zážitcích a proslulosti, co by návštěvnice baru, vypovídá říkanka: *Baarová má oči mandlové, Mandlová má oči barové*, které se nebála dostát. Ze života Adiny Mandlové se také dozvídáme o dvou kategoriích mužských barových hostů: o těch, s nimiž se dobře flámuje, a o těch s vysokým bankovním kontem, společenským vlivem a známostmi.<sup>286</sup> U žen se však též můžeme setkat s jistým rozdělením a to na ženy vdané v doprovodu manžela a na rozverné dámy hledající zábavu a zajištění. Ačkoli tedy nemůžeme generalizovat a říct, že všechny dámy v baru oplývaly vypočítavostí, s klidem lze prohlásit, že výjimka potvrzuje pravidlo. Tudíž přítomnost ženy nenesla jen důraz na zachování dobrých mravů, ale i možné riziko tyto mravy překročit. Jedno je ale jisté, bez žen se bary nedovedly a nedovedou obejít.<sup>287</sup>

---

<sup>283</sup> <http://www.barovenoviny.cz/?p=7799>.

<sup>284</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 81.

<sup>285</sup> MANDLOVÁ, Adina, Dneska už se tomu směju... s. 42.

<sup>286</sup> TABÁŠEK, Arnošt, Adina Mandlová... s. 34.

<sup>287</sup> HOSTIMIL, ročník XLV., číslo 11, Praha, 1928, s. 156.

## 5.2 Hudba v barech První republiky

Poměrně tradiční barovou hudbou byl a je jazz. Snad protože stejně jako v případě baru bylo hlavním cílem jazzu navodit atmosféru dobré pohody, kdy šlo zejména o tanec manifestující generační odlišnost, jdoucí proti konvencím a uvolňující radost z nezvyklého pohybu.<sup>288</sup> Bary u nás sice byly dříve, neboť již v devadesátých letech se objevují zmínky o prvních barech, ovšem nedlouho poté se v závěsu začaly objevovat i první jazzové tóny.<sup>289</sup> Zdeněk Kárník se ve své knize *České země v éře První republiky* na toto téma vyjadřuje, že „...jazz v Evropě nikdo neznal,<sup>290</sup> což však vyvrací Petr Koura v tvrzení, že „*kořeny jazzové hudby bychom mohli najít v českých zemích již před první světovou válkou, a to v pronikání „předchůdce jazzu“, synkopického ragtimu.*“<sup>291</sup>

Mluvíme-li o jazzu v českých zemích, bylo by dobré uvést tento pojem do souvislostí a na pravou míru. Protože v porovnání s jazzem hraným v Americe, se u nás jednalo spíše o píseň ovlivněnou nejen jazzem, nýbrž lidovou kulturou a tónovými experimenty.<sup>292</sup> Byla to právě První republika se svým uvolněním po letech válečného strádání a touhou po rozptýlení,<sup>293</sup> po zážitku v pomíjivém světě, v níž se mohl tento hudební směr zcela uplatnit. Rytmus jazzu tedy naplno rozhýbal dvacátá léta. A právě tato hudba dala později mladým lidem prahnoucím po akci možnost vyžít se na parketu, kde se usadili tzv. moderní tance,<sup>294</sup> což jednoduše komentuje Kárník, když píše, že parket „*ovládly onestepy, twostepy, cakewalky, americké pochody a sketche. Především však zahájil vítězné tažení v různých variacích foxtrot.*“<sup>295</sup>

Nicméně důležitým kritériem pro oblibu a aplikaci této nové populární a taneční hudby byl i předpoklad zvládnutí mnoha tanečních kroků a figur na první skladby ragového typu,<sup>296</sup> které nebyly nijak známé, a proto se je museli mnozí teprve naučit. O tomto jevu se nám vynořuje zajímavý článek v HOSTIMILU s mottem: *Celý svět tancuje*, kde se autor zabývá intenzitou taneční vášně, dokumentujíc přitom také rozvoj kurzů moderního tance,

---

<sup>288</sup> KOURA, Petr, *Swingová mládež...* s. 110.

<sup>289</sup> Tamtéž... s. 124.

<sup>290</sup> KÁRNÍK, Zdeněk, *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III., *O přežití a o život (1936-1938)*, Praha, 2003, s. 387.

<sup>291</sup> KOURA, Petr, *Swingová mládež...* s. 111.

<sup>292</sup> KÁRNÍK, Zdeněk, *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ... s. 372, 386.

<sup>293</sup> KOURA, Petr, *Swingová mládež...* s. 112.

<sup>294</sup> KÁRNÍK, Zdeněk, *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ... s. 387.

<sup>295</sup> Tamtéž... s. 387.

<sup>296</sup> Skladby ragového typu představovaly pianistický styl, v němž byla evropská hudební tradice obohacena o černošskou rytmickou konstrukci. Ragtime je považován za poslední mezistupeň mezi tradiční černošskou lidovou hudbou a jazzem. In: <http://ayahuasca.pise.cz/115940-jazzova-hudba.html>.

kdy „lze vskutku obrazně říci, že dnes tancuje celý svět. Že tancuje ustavičně, den jak den, při „čaji o páté“ i po večeři, v kavárnách a restaurantech, později v barech. Za hranicemi našeho státu arcit' mnohem více nežli u nás, neboť my na tuto novinku počínáme teprve zařizovati. Taneční horečka, jež zachvátila lidstvo po válce, naprosto není zjevem přechodným;“<sup>297</sup> zatímco „před dávnými a dávnými časy to byl tanec pro tanec, umění pro umění, kdežto nyní tak zvané moderní tance jsou z devadesáti procent prostředkem k opájení smyslů. A proto právě s nimi dlužno počítati natrvalo. Je to plod morálního převratu, jež přijal po válce celý svět jako hotovou událost.

Společenské vrstvy buržoazní dívaly se s jistým despektem na široký dav, jenž v městech plnival za neděli a svátků taneční sály. Nyní jsou tyto vrstvy mnohem více do tance zblázněny než onen dav. Leckdo by neuvěřil, jaké úžasné sumy peněz věnují se např. v Praze na výcvik v „moderních“ tancích. Jde to u dámy do mnoha set korun za tříměsíční kurs. A jsou kursy, pro něž jsou najaty skvělé taneční dvorany a při nichž se najednou učí až dvě stě párů...,“<sup>298</sup> což naznačuje, že tanec byl masovou záležitostí, kdy si lidé „chtějí zatančit, kdykoliv se jim nahodí, kdykoliv se sejdou dívky s hochy, dámy s pány, a kdekoliv je po ruce nějaký hudební nástroj,“<sup>299</sup> a tak společně s tancem ovládlo republiku slovo: jazzband.

Noční život znamenající bary a tančírny, v některých případech obojí v jednom, byl ideálním místem, kde se mohla profesionální hudební tělesa realizovat. Aby však měly kapely komu hrát, musely mít obrovský zástup posluchačů a tanečníků, kteří by jimi byli nejen ochotni se stát a rádi se jimi stali, ale kteří na to měli i dost času a peněz. Těžiště zábavní hudby se tedy stále více přesouvalo do měst, kde měly kapely vyšší úroveň. Velká města, hlavní města zemská a samozřejmě hlavně Praha se poté staly ohnisky, odkud se šířily hudební novinky lákající na taneční parket a občas dokonce jen k poslechu.<sup>300</sup> Pro zábavní funkci a nový rytmus byli ve své době nejvyhledávanější právě taneční kavárny a bary, z nichž stojí za zmínku alespoň pražská Alhambra, komplex Lucerny či Chapeau Rouge, první působiště Melody Boys R. A. Dvorského, ale také bar Konvikt v Konviktské ulici, kde prý bylo možné v roce 1920 poprvé slyšet skutečný jazz.<sup>301</sup>

<sup>297</sup> Prozovatelem podniku byl klavírista a bubeník Reiman, který po určitou dobu pobýval ve Spojených státech. Zda byl v nějakém příbuzenském vztahu s B. H. Reimannem, se však můžeme pouze domnívat. In: KOURA, Petr, Swingová mládež... s. 112.; srov. HOSTIMIL, ročník XLII., číslo 44, Praha, 1925, s. 539.

<sup>298</sup> HOSTIMIL, ročník XLII., číslo 44, Praha, 1925, s. 539.

<sup>299</sup> Tamtéž... s. 539.

<sup>300</sup> KÁRNÍK, Zdeněk, České země v éře První republiky (1918-1938), díl III. ... s. 381.

<sup>301</sup> DORÚŽKA, Lubomír, Jak se Praha bavila, In: Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

Jazz se nejlépe realizoval v oblasti taneční hudby, kde se významnou osobností stal R. A. Dvorský, jenž používal jazzové prvky ve svých písních už počátkem dvacátých let. Nicméně tou dobou byl tento hudební styl stále spíše záležitostí vyšších společenských vrstev, v nichž působil do jisté míry jako módní výstřelek.<sup>302</sup> Obrat nastává až s nástupem třicátých let, kdy končí tzv. první etapa jazzu, charakteristická svou nízkou kvalitou, a střídá ji styl bližší „původní hudbě z amerických černošských čtvrtí.“<sup>303</sup>

Nejvýznamnější osobou reprezentující jazzový styl byl v českém prostředí Jaroslav Ježek, jehož tvorba někdy bývá označována jako raný český swing. Proslavila jej především spolupráce s dvojicí Voskovec a Werich, dvojicí hlásící se k filmové grotesce, cirkusu, moderní poezii a humoru ulice. Tato častokrátě úzká spolupráce byla přesně tím, o co měli mnozí lidé zájem, tudíž nemůže být divu, že tyto písně a melodie brzy zlidověly.<sup>304</sup> Ovšem hospodářská krize měla, co se týče hudebního aranžmá baru, hlubší dopady, neboť technologie se vyvíjeli, což je patrné ze zprávy, že „zásluhou moderního průmyslu pro konservovanou a reprodukovanou hudbu staly se tyto nevšední požitky každému přístupnými,“<sup>305</sup> a provozovatelé hostinských zařízení, nejen barů začínali sahát po levnějších variantách skýtající jim mnohdy dokonce více možností.

Ačkoli se to zprvu může zdát jako malichernost, hudba tvořila za První republiky velice podstatný prvek barového prostředí, který mnohokrát rozhodoval o jeho úspěšnosti. Bar byl tedy nejenom centrem kultury tvořící hudební vkus, ale i jakousi scénou, kde se lidé setkávali s novými žánry a styly. A to vše stále v rámci uvolněné zábavy.

### 5.3 Odraz v umění

Alkohol, stejně jako prostředí, v němž je podáván, odjakživa láká k zachycení. Nicméně co z možných záznamů můžeme vyčíst o době, o daném prostředí, o osobnostech, které byly jeho součástí? Další otázkou poté je, odkud čerpat patřičné informace? Jako jedna z možností se nabízí zachytit příslušné prvky v umělecké tvorbě, v různých vzpomínkách či různých literárních dílech, přičemž hlavním zdrojem pro První republiku může být její nová atrakce, nová droga dostupná takřka všem, tedy filmová představení, která byla sice zpočátku v němém provedení, ale koncem dvacátých let se již produkují filmy se zvukem.<sup>306</sup> Jelikož filmové publikum tvořila doopravdy masová komunita lidí, což potvrzuje ve své analýze

<sup>302</sup> KOURA, Petr, *Swingová mládež...* s. 113.

<sup>303</sup> KOURA, Petr, *Swingová mládež...* s. 114.

<sup>304</sup> In: <http://ayahuasca.pise.cz/115940-jazzova-hudba.html>.

<sup>305</sup> HOSTIMIL, ročník XLVIII., číslo 20, Praha, 1931, s. 268.

<sup>306</sup> KROUTVOR, Josef, *Poselství ulice...* s. 73.

Josef Kroutvor, když píše, že film „*nezná žádných hranic a omezení, na film se dívají všichni*“, <sup>307</sup> setkáváme se na „stříbrném“ plátně i s barovým prostorem. Ten je nám přiblížen například hned zpočátku filmu *Kristián*, když sledujeme celý prostor podniku s barem, tanečním parketem, místem pro kapelu atd., těsně před příchodem hostů (viz příloha č. 22).

Na propojenost filmu a hostinství se zaměřil dokonce dobový komentář. Autor v něm vyjádřil, že právě v kině, tehdejším výrazem biografu, člověk nalezne vše, po čem touží, odkazujíc při tom na americký původ barů: „*Chodíce pilně do biografu, navštívíte všechny hostince a podniky všech stupňů a tříd po celém světě. Zaskočíte si na jeden absinth nebo whisky do zlatokopecké krčmy na Yukonu nebo tančírny lovců kožešin v lesích kanadských jezer., nebo do společenského sálu arizonských cowboyů. Ve všech těch lokálech se pobavíte, je tam veselo, tančí se, jazz šílí, krásné ženy lákají a zrazují a chvilkami se celý podnik promění v bojiště. Coltovy revolvery zaštekají, nálevní stůl a police se sklem vyvrhnou svůj obsah, demolovány rvoucími se hrdiny. Poraženého neb mrtvého hezky odnesou na vzduch, pan podnikatel dá do pořádku výčep a scéna jde dál.*“ <sup>308</sup>

Film *Kristián* lze využít v tomto směru jako dostatečně vypovídající pramen k fenoménu baru, neboť se v něm barové prostředí stalo možná nevědomky jakousi vedlejší postavou, která dokresluje jednotlivé nuance v příběhu. Postava Kristiána nám poté sděluje, jaký mohl člověk získat prožitek či co znamenaly tzv. laciné napodobeniny. První stěžejní roli hraje barové prostředí už při vstupu postavy Kristián, jíž ztvárnil Oldřich Nový, kde spatřujeme, jak dostává květiny. Těžko však říct, zda to je zvykem či právě kvůli tomu, že jde o váženého hosta, který vždy přichází dobýt některé z přítomných dívčích srdcí. Shledáváme zde též možnost anonymity, kdy je osločován každým pracovníkem podniku jinak, nebo pouze nacházíme barové židličky již jako vžitý barový prvek. Alespoň chvíli se také věnuje kamera barmanovi při předávání „welcome drinku“, kdy vidíme, že je oblečen podle dobového obyčeje v bělostném prádle (viz příloha č. 23). Stejně tak jako bar, nás filmem provází postava postaršího gentlemana snažícího se seznámit, což nám demonstruje jeden z aspektů, proč lidé navštěvovali a navštěvují bary dodnes. <sup>309</sup>

Je to dokonce i sama postava Kristiána, kdo nám prozrazuje, proč navštěvuje bar, když říká: „*Nemohu žít tím jednotvárným životem, zalknul bych se. Nemohu denně vyprávět jedno a totéž, o kouzelných nocích, o Cairu, o cikádách a skořicové vůni a při tom tady dřepět za okýnkem číslo šest...*“ (viz příloha č. 24), když za okamžik pokračuje se slovy: „*Proto jdu*

---

<sup>307</sup> Tamtéž... s. 73.

<sup>308</sup> HOSTIMIL, ročník XLVII., číslo 3, Praha, 1930, s. 38.

<sup>309</sup> Kristian (Kristian, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).



*jednou měsíčně do Orient baru, abych měl alespoň trochu jiný orient než tady ty zaprášené prospekty...*“ (viz příloha č. 25). Z ukázky tudíž můžeme usuzovat, že jedním z lákadel, která bar poskytoval, bylo narušení stereotypu, přestože u postavy Adiny Mandlové narážíme právě na onu každodennost návštěvy baru. V porovnání životních úrovní daných postav pak můžeme najít onu lacinou napodobeninu, kdy se postava Aloise Nováka snaží okusit pomocí pracovní píle a prostřednictvím Kristiána nový, kultivovanější svět.<sup>310</sup>

Pozornost si zajisté zaslouží i otázka nakolik proniklo barové prostředí a pojem cocktail do obecného povědomí lidu? Odpověď je opět možno hledat ve filmovém průmyslu, tentokrát s dvojicí Voskovec a Werich ve filmu s názvem *Hej rup*, v němž se objevuje postava rozmařilého továrníka (Jan Werich), který se probudí po flámu a sám pro sebe si objedná cocktail Prérijní ústřice, aby si pomohl od kocoviny (viz příloha č. 26), což dokazuje nejen to, že profese barmana znamenala znát recept na všechny neduhy, ale také to potvrzuje obecně rozšířený lidový názor, že alkohol léčí. Oblíbená byla především léčivá vína obsažená v různých mravoučných příbězích.<sup>311</sup> Důkazem může být i prezentace Becherovky ve třicátých letech jako tzv. „magenlikör“ (viz příloha č. 21).

Zvláštní cestu do výrazových prostředků má i pojem cocktail, který byl vnímán, co by sladěná směs několika specifických prvků. Tento doklad o průniku cocktailu jako kulturního prvku předkládá Jan Grmela při svém popisu kulturní vyspělosti Prahy: „*Umění div, charm subret a strojová preciznost tanečnic i vkus aktérů slučují ve velkoměstském cocktailu charm Paříže a dokonalost Broadwaye.*“<sup>312</sup>

Obě filmová zpracování, jak Kristián, tak *Hej rup*, dávají najevo vyšší cenovou náročnost barů, o níž jsou další zmínky na jiných místech této práce. V jednom případě musí postava Kristiána šetřit celý měsíc, zatímco v druhém případě se vyskytuje nářek továrníka Simonida k barové pokladně: „...*nenasytné šuple, nažer se.*“<sup>313</sup> Na základě těchto projevů můžeme vyvodit, že náhled na cenovou problematiku barů byl stejně rozporuplným, protože někdy byla cenová relace za poskytované služby považována za adekvátní, aby o chvíli později byla naprosto „přemrštěnou“.

Jednou z možností, odkud čerpat informace o barovém prostředí, je literatura, ačkoli nepříliš vysoké kvality. V odborném čísnickém periodiku OTAKAR je nám k dispozici povídka, v níž autor (zřejmě návštěvník) zachytil nálady a zážitky barmana, stejně jako jeho

<sup>310</sup> Kristian (Kristian, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

<sup>311</sup> VOŠÁHLÍKOVÁ, Pavla, Zlaté časy české reklamy... s. 42.

<sup>312</sup> GRMELA, Jan, Lehkonohá musa v Praze, In: Praha svým hostům, Praha, 1936, s. 72.

<sup>313</sup> *Hej – rup!* (*Hej – rup!*, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

společenské postavení a odpovídající znalosti, kdy musel kupříkladu vědět, co obvykle hosté rádi pijí a co přesně jim v danou dobu doporučit: „Barman Soyka služebně působil v jednom malém baru, avšak velmi útulném, nedaleko brány Prašné. Zde v tomto svém malém království ladil, co bylo rozladěné, ať již domácí rozepři neb podobnou nehodu vždy zladil obsahem svého stříbrného „šejkru“, jež mistrně ovládal pro uspokojení tří břehů: klienta, svého šéfa a sebe samého.

Ze svého šejkru loudil takové „unylé melodie“ v podobě hřejivých cocktailů, že veškerá duše kolem podlehla kouzlu kompozice „milostí“ ze stříbrné nádoby, jež se jen při mixu míhala v letmých rukou komponisty – mixera. A on znal komponovat cocktaily. Každá hlava dojata do horkého nadšení, takže i oči plály plamenem uspokojení...

Toho dne však komponista Sojka byl rozladěn sám. Docela se nějak rozmrzel na vše a vůbec na celý svět. Měl mnoho důvodů, proč nebyl naladěný. Byla neděle a to pro jeho bar znamenalo: „Klid na frontě“. Odpoledne se sice byl projít po boku své milované z Jungmannova náměstí, ale jak se těšil na schůzku s ní, byl zklamán. Proč? To nevím. Tolik svoje nitro neodhalil mé zvědavosti a sám se mu nechci hrabat v jeho svědomí rozladěném, an vím co to je, kdy to neklape s láskou. Vrátil se tedy v temné náladě do služby. Připravil barový pult a ostatní přípravy také. Za chvíli se zdola z restaurantu přišel k němu vrchní Cedrillon se slovy: „Hallo! Barman, byl tady jeden pán a nechal pro vás dopis, tady je...“ Jaký příšerný den. Upomínka od milého jeho krejčíře. Takovýhle dopis má tutěž zhoubnost jako otevřený plynový kohoutek. Taky jej to přiotrávilo při čtení jeho obsahu... Těžce se složil na pult a hleděl síťovanou záclonou ven do mlhavého večera... Najednou zaslechl otevírání dveří v hlavním vchodu. Také slyšel vrátného jak zdraví: „Poklona, rukulíbám...raďte si odložit, šatna zde a restaurant dole...“

To všechno barman Sojka slyšel, ale nevnímal, míhala se mu stále v mysli jeho dívka a k tomu se neodbytně pletl ten krejčíř. Avšak slova a jaksi známá jej probudila.

„Děkujem, ale jdeme do baru...“ a již se objevila menší elegantní dáma, velmi příjemného zjevu, držíc si kapesník na svém zčervenalém nosáčku, což beze slov značilo: rýma jako trám – a hned za ní její nadějná sestřička, roztomilé děvčátko v plném, ranném rozpuku, pro nějž se jistě trápí více srdcí najednou a pak velký pán, manžel té roztomilé dámy; v civilu kavárník v jedné blízké známé ulici.

Vítání. Pánbudejdobřevečír atd. Usedli si na štokrlátka u pultu.

„Tak co nám uděláte, barman?“ začal pan kavárník.

„Raďte váš oblíbený koktejl?“

*„Ne, víte co. Dnes piji whisky a sice 'vajtlejbl', ale moje paní bude chtít něco namíchat a Jiřince také, ale ta nerada příliš sladké...“*

*„Mně, pane barman,“ míší se milostivá paní kavárnicková do objednávky svým hláskem, dušeným rýmou, „udělejte něco horkého, ale fajn, víte, co ráda piji.“*

*„Prosím, madame. Rozumím. Něco proti rýmě a slečně něco suššího. Třeba takový malý Manha Hau.“*

*Ve chvíli jej vykouzil hrozně se přitom mrače, slečnin 'Menhetu'; nalil whisky a jal se připravovat horký drink proti rýmičce milostivé paní kavárnickové. Bavili se mezi sebou, ale přesto pozorovali rozmrzelost barmanovu špatně maskovanou.*

*„Copak je dnes, pane barman, s vámi? Čelo máte celé zatažené, jako by měla přijít bouřka. Takový mladý a tak nakaboněný...“*

*Milostivá dobírala si mixera, ale tento cosi zabručel a naléval jí vřelý drink, jehož kouřící pára zahalila její nosánek v libé vdechování. Chutnal jí. Chválila ho a to jaksi barmanovi rozhánělo chmury z hlavy. Slečna, její sestřička, zvonivě se rozesmála co chvíli na vtipy jejího pana švagra. Milostivá dopila a ještě jeden horký proti rýmičce. Barman byl starý fantasista a tak pro změnu vykouzil jiný drink. Tento chutnal milostivé ještě více a hned objednávala další. Pan kavárník snesl ještě jednou 'vizoura' a slečna jeden 'Rose-cocktail' a milostivá byla ve třetím a velmi veselá. Prý do Repre na večeri. Pan kavárník platí a obě dámy se vesele baví. Slečna pomáhá milostivé ze štokrlátka. Jaksi to nešlo. Avšak na to se nehledí, barman míchal horké drinky a jak silné, proti rýmičce. Všichni se rozjařeně smějí a mixer zapomněl jistě na krejčího, na odpolední nesoulad a jásal, pokud to etiketa služební dovolovala, také.*

*Druhý den odpoledne šel barman Sojka courem z Hlavní pošty. Potkal, vycházejce, pana kavárníka i milostivou, která si již nedržela kapesník u nosáнку, nyní již barvy přírodní. Výměna pozdravů a rozprava počala.*

*„Víte, pane barmane,“ vedla milostivá svou, že mám po rýmě. To bylo báječné, co jste mi namíchal. Trochu se mi točila hlava, ale hlavně že rýma přešla.*

*„Ano, rýma přešla,“ pan kavárník pokračoval, „ale měl jste ji vidět tu obtíž, jakou jsem měl obtíž, než jsem ji zavedl domů... Do taxi ne a ne vstoupit. Až když jsem jí řekl, že je to tramway, dala si říct. Nedala pokoj. Stále mi říkala: „Josef, ty si ale opilý. Ne! A vůbec se nestydíš? To je hrozné.“*

*A doma to začalo. Sotva jsme v ložnici, spustila strašný nářek. Uviděla totiž na divanu mezi panáky velkého černouška co je od poslední mikulášské a vrhla se na divan a pláč a nářek, podívej Josef, ta naše Zdena jak zčernala... Já nešťastná matka, já to nepřežiju... S námahou jsme ji uložili. Obklady a v duchu jsem klel na vás, barman, na ty vaše drinky...*

*Milostivá se dala do zvonivého smíchu krásleného bělostnými řadami zoubků. „Tak, pane barman, až budu mít rýmu, tak zase přijdeme.“*<sup>314</sup> Z povídky tedy lze vyčíst spoustu důležitých barových aspektů, od drobných detailů jako je vybavení prostoru až po přítomnost ženského elementu a případné následky neřízené konzumace.

Symboliku První republiky a prvorepublikových barů, kdy bylo možno v baru strávit třeba pět dní,<sup>315</sup> tak zcela shrnuje Kristiánova píseň *Jen pro ten dnešní den*,<sup>316</sup> která přímo souvisí s jedinečnou „žizní“ po zábavě a vlnou požitkářského životního stylu, odvíjejícího se od konce války.

---

<sup>314</sup> OTAKAR, ročník XXXV., číslo 3, Praha, 1934, s. 4.

<sup>315</sup> Hej – rup! (Hej – rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

<sup>316</sup> Kristian (Kristian, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

## 6. Závěr

Práce Fenomén baru jako součást životního stylu si kladla vysoké nároky, neboť měla v záměru zachytit vývoj fenoménu baru a zhodnotit jeho postupný průnik do každodenního života, přičemž jsem se rozhodl stanovit si kritéria pro výzkum tématu nejen z hlediska společenské a odborné stránky věci, avšak také z legislativní perspektivy. Práce mapuje fenomén jako projev určitého životního standartu, který se především elity rozhodly v poválečné euforii manifestovat. Bar tudíž zaujal roli uvolněného prostředí, kam se člověk uchyluje v touze oprostít se od všedních starostí. Ovšem ne každý po něčem takovém toužil, a proto se setkáváme s činností abstinentského hnutí, s různými zásahy radnice (v případě Prahy) nebo s vládními nařízeními proti barům, jejichž právní definici bylo také teprve třeba vymyslet a vytvořit.

Hlavním a typickým prvkem baru odlišujícím ho od ostatních pohostinských zařízení byl barový pult, jehož vývoj jsem se snažil přiblížit ukázkami z českého prostředí, kdy se jednalo o vnímání proměny od nálevny až k baru trvající zhruba sto let. A právě z hlediska barového pultu je nutno fenomén vnímat, neboť pro pochopení se zdá být nesmírně cenné shromáždit poznatky z obou stran barového pultu, tedy nejenom náhled zákazníka na prostředí a osobnost barmana, ale také naopak. Architektura baru, jeho prostorové řešení a design interiéru, to vše byly věci, které vábily hosta svou dosavadní neobvyklostí a zároveň usnadňovaly odborníkovi práci. Nicméně nebylo možno nalákat hosty pouze na interiér, když ho ani neviděly, a tak vstupuje na scénu koktejl, na nějž je možno hledět jako na fenomén sám o sobě.

Určitou úlohu hraje dokonce výběr Prahy, na níž jsem uskutečnil analýzu hustoty výskytu barů, současně s možností sledovat jejich přirozený přírůstek ovlivněný duchem doby i hospodářskou a ekonomickou situací. Díky této příležitosti jsem hledal řešení hypotézy, že bary vznikaly zpočátku jako součásti vyššího celku a až poté nadešel přerod v samostatné působení, ačkoli zde byl také trend návratu k předválečným tančírnám s americkým barem. Důležitou složkou práce je též vzdělávací a spolková činnost, jejímž výsledkem byla mezinárodní spolupráce a prezentace české barové scény jako společensky vyspělého prostředí.

Práce dále dokládá sociologický aspekt baru, který je přiblížen například pomocí satirické povídky, kdy se dozvídáme, kdo navštěvoval bar, za jakým účelem, jaká v baru

panovala hantýrka, nakolik byly barové složky i přirozenou součástí výrazových prostředků člověka, nebo v této kapitole narážíme též na touhu napodobit životní styl vyšších tříd.<sup>317</sup>

Možnosti dalšího výzkumu v rámci fenoménu baru v období První republiky, bych hledal zejména v otázce národnostního složení a to opět z pohledu na obě strany pultu. První část sice ve svém bádání již Alexander Mikšovic naznačil, když poodkryl životní události jedné z barmanských osobností B. H. Reimanna, který si v poválečné vlně averze proti všemu německému změnil jméno na Rajský,<sup>318</sup> ovšem část druhá a to národnostní zastoupení v barech z hlediska klientely zůstává prozatím, s přihlédnutím k opomíjení této problematiky v samotných pramenech, záhadou. Přesto si myslím, že by si tato otázka národnostního složení zasloužila hlubší rozbor, stejně jako rozšíření rozměru fenoménu o jeho jednotlivé prvky (výzkum barového cateringu, přímé propagační prvky, bádání po životních zkušenostech jednotlivců, studium koktejlu a další), což však také může vést k určitým pochybnostem, zda můžeme mluvit již o samostatném fenoménu nebo ještě o součásti fenoménu baru. Podle mého názoru záleží hlavně na úhlu pohledu a otázkách, jenž si autor bude pokládat.

Jedním ze směrů výzkumu může být také připomenutí, že lidská touha konzumace alkoholu neumírala a neumírá, tudíž se nabízí možnost pokračovat a sledovat vývoj fenoménu v Protektorátu Čechy a Morava, kdy české bary přežívaly dále a kdy existuje řada vyprávění o tom, že se „*němečtí okupanti chovali spíše jako lidé než jako nadlidé*.“<sup>319</sup>

---

<sup>317</sup> Kristian (Kristian, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

<sup>318</sup> MIKŠOVIC, Alexander, Bar... s. 43.

<sup>319</sup> Tamtéž... s. 43.

## 7. Seznam použitých pramenů a literatury:

### A) Archivní prameny

Archiv hlavního města Prahy

fond: Policejní ředitelství

Archiv Národního muzea

fond: Československý abstinentský svaz (1905-1949)

### B) Periodika

Hostimil (1891, 1904, 1910, 1914, 1916 - 1918, 1921 - 1922, 1925, 1927 - 1932)  
Otakar (1934)

### C) Legislativní prameny

AUTOMATIZOVANÝ SYSTÉM PRÁVNÍCH INFORMACÍ (elektronický zdroj – stav informací k 6. 3. 2012). Byll software, Praha, 1995

### D) Audiovizuální prameny

Hej – rup! (Hej – rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film)

Kristian (Kristian, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film)

### E) Interview s odborníkem

Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru

### F) Pramenná literatura

BAXA, Karel, Praha svým hostům, In: Praha svým hostům, Praha, 1936, s. 3

GRMELA, Jan, Praha svým hostům, Praha, 1936

HIMMELREICH, Victor Hugo, American drinks, Praha, 1921

RYBA, Jaroslav, REIMANN, Berthold Harry, Americké míchané nápoje, Praha, 1947

### G) Memoárová literatura a beletrie

BUŇUEL, Luis, Do posledního dechu, Praha, 1987

MANDLOVÁ, Adina, Dneska už se tomu směju, Praha, 1993

NEZVAL, Vítězslav, Edison, Praha, 2001

## H) Literatura

- DOBRŮŽKA, Lubomír, Jak se Praha bavila, In: Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988
- FRANÇOIS, Étienne, Místa paměti. Lieux de mémoire. Erinnerungsorte, in: Český časopis historický 107, 2009, č. 3, s. 559-567
- GUHA, Alexandr, Právě české míchačky, Praha, 2010
- KÁRNÍK, Zdeněk, České země v éře První republiky (1918-1938), díl I., Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929), Praha, 2000
- KÁRNÍK, Zdeněk, České země v éře První republiky (1918-1938), díl III., O přežití a o život (1936-1938), Praha, 2003
- KÁRNÍK, Zdeněk, Malé dějiny československé (1867-1939), Praha, 2008
- KOURA, Petr, Swingová mládež a nacistická okupační moc v protektorátu Čechy a Morava, disertační práce (vedoucí: doc. PhDr. Jana Čechurová, Ph.D.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav českých dějin, Praha, 2010
- KROUTVOR, Josef, Poselství ulice. Z dějin plakátu a proměn doby, Praha, 1991
- KROUTVOR, Josef, Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988
- KROUTVOR, Josef, Pražský chodec. Dějiny českého plakátu 1890-1945, Praha, 1985
- LOWRY, Nicholas, ŠTEMBERA, Petr, Czech posters between the Wars: 1918-1938, New York, 2001
- MATĚJŮ, Martin, Předmluva, In: GUHA, Alexandr, Právě české míchačky, Praha, 2010, s. 7-9
- MIKŠOVIC, Alexander, Bar. Mixologie, historie, management. Praha, 2009
- MIKŠOVIC, Alexander, Umění koktejlu, Praha, 2011
- OLIVOVÁ, Věra, Dějiny první republiky, Univerzita Karlova v Praze, Praha, 2000
- PEROUTKA, Ferdinand, Budování státu 1918-1923, Praha, 1998
- PETRUSEK, Miloslav, Veblenův příchod do Čech, In: Teorie zahálčivé třídy, Praha, 1999, s. 303-329
- PLACHETKA, Jiří, Velká encyklopedie citátů a přísloví, Praha, 1999
- RYBÁŘOVÁ, Marie, Zakázané ovoce, In: BARLIFE, číslo 45, ročník 8, Praha, 2011, s. 10
- SOURNIA, Jean-Charles, Dějiny pijáctví, Praha, 1999
- SVÁTEK, František, Politické a sociální elity, Praha, 2003
- ŠTEMBERA, Petr, KREUZZIGEROVÁ, Radmila, To Praha ještě neviděla. Pražský zábavní plakát 1900-1930, Praha, katalog k výstavě z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 2005
- TABÁŠEK, Arnošt, Adina Mandlová, Fámy a skutečnost, Praha 2003
- TROUSIL, Pavel, Alkoholismus v Československu – ke společenskému myšlení o alkoholismu, bakalářská práce (vedoucí: JUDr. Et PhDr. Jakub Rákosník, Ph.D.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav hospodských a sociálních dějin, Praha, 2009
- VOŠÁHLÍKOVÁ, Pavla, Zlaté časy české reklamy, Praha, 1999

## I) Internetové zdroje



(aktualizováno a staženo k 23. 5. 2012)

<http://ayahuasca.pise.cz/115940-jazzova-hudba.html>

<http://www.barovenoviny.cz/?p=7799>

<http://cihlak.cz/view.php?cisloclanku=2008040002-rum-%96-nejen-napoj>

[http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik)

[http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska)

<http://www.societas.cz/societas/srb.htm>

[http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svyymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206\\_202132\\_domaci\\_js](http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svyymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206_202132_domaci_js)

## 8. Seznam příloh:

Příloha č. 1	Vstup do Amerického baru v Obecním domě
Příloha č. 2:	Zákon o omezení podávání alkoholních nápojů ze dne 17. 2. 1922
Příloha č. 3:	Barové náčiní zobrazené v knize American drinks
Příloha č. 4:	Interiér baru Pigall's v roce 1927
Příloha č. 5:	Reklama na americké prvotřídní chladicí zařízení
Příloha č. 6:	Schematický nákres barového pultu I.
Příloha č. 7:	Schematický nákres barového pultu II.
Příloha č. 8:	Schematický nákres barového pultu III.
Příloha č. 9:	Plakát Pigall's baru z roku 1925
Příloha č. 10:	Večerní kulturní programy podniku Alhambra
Příloha č. 11:	Plakát podniku Alhambra z roku 1928
Příloha č. 12:	Plakát Sport baru z roku 1925
Příloha č. 13:	Plakát Sanssouci kabaretu
Příloha č. 14:	Plakát Tank-Baru z roku 1924
Příloha č. 15:	Schéma rozmístění barů v letech 1918-1938
Příloha č. 16:	Fotografie A. T. Neiratha
Příloha č. 17:	Fotografie Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé
Příloha č. 18:	Fotografie V. H. Himmelreicha
Příloha č. 19:	Fotografie American baru Juliš
Příloha č. 20:	Fotografie American baru Gri-Gri
Příloha č. 21:	Reklama na Becherovku z roku 1930 – Becher's diva
Příloha č. 22:	Ukázka z filmu Hej-rup od Martina Friče
Příloha č. 23:	První ukázka z filmu Kristián od Martina Friče
Příloha č. 24:	Druhá ukázka z filmu Kristián od Martina Friče
Příloha č. 25:	Třetí ukázka z filmu Kristián od Martina Friče
Příloha č. 26:	Čtvrtá ukázka z filmu Kristián od Martina Friče



*Vstup do Amerického baru v Obecním domě*

Systém ASPI - stav k 6.3.2012 do částky 24/2012 Sb. a 10/2012 Sb.m.s.  
Obsah a text 86/1922 Sb. - poslední stav textu

**86/1922 Sb.**

**Zákon**

ze dne 17. února 1922,

**kterým se omezuje podávání alkoholních nápojů.**

Národní shromáždění republiky Československé usneslo se na tomto zákoně:

**§ 1.**

Podávati alkoholní nápoje všech druhů (pivo, víno, ovocné víno, kořalku, likéry, slivovici, rum atd.) dětem a osobám nepřekročivším 16. roku, po případě 18. roku (§ 3, odst. 1.) (mladistvým), i když jsou v průvodu dospělých, ve veřejných místnostech (hostincích, kavárnách, restauracích, výčpech, obchodech, automatech, bufetech a pod.), dále na výletišťích, poutích a pod. k požití na místě se zakazuje.

Zakazuje se také, aby dorostlí ve veřejných místnostech a místech uvedených v 1. odstavci dětem a mladistvým osobám dávali alkoholní nápoje podávati a dovolovali podaných nápojů požívati.

Podávání alkoholních nápojů dětem a mladistvým osobám, které je odnášejí mimo výčep k požívání osobám dle zákona toho k tomu oprávněným, nespádá pod tento zákaz.

**§ 2.**

Kdo je zodpověden za vedení živnostenských podniků v § 1 naznačených, jest zodpověden za to, aby se dbalo zákazu vysloveného v § 1, i když hostů sám neobsluhuje, nýbrž dává je obsluhovati osobami jinými. Trestní jsou i zaměstnanci nedbající poučení svého zaměstnavatele.

Rodiče a pěstouni dětí a mladistvých jsou rovněž zodpovědní, jestliže tito s jich vědomím požívají alkoholních nápojů.

**§ 3.**

Osoby, které v místnostech a místech uvedených v 1. odstavci § 1 žádají k požívání pivo nebo víno, nechť vykáží se úředním potvrzením, že dokonaly 16. rok věku; osoby, které žádají jiných alkoholních nápojů (§ 1, odst. 1.), nechť vykáží se úředním potvrzením, že dokonaly 18. rok věku.

Každý, kdo nápoj podává (§ 1), je povinen odepřít podávání alkoholních nápojů, může-li vzejíti pochybnost o věku osoby (§ 3), již se má nápoj podati.

Při zábavách tanečních přísně se zakazuje podávati komukoliv jiné alkoholní nápoje kromě piva a vína.

**§ 4.**

Přestupky tohoto zákona trestají politické úřady (na Slovensku a v Podkarpatské Rusi policejní vrchnosti administrativní), a to pokud jde o živnostníky, pokutou od 20 do 10.000 Kč, v případě nedobytnosti vězením (uzamčením) od 24 hodin do 3 měsíců, jinak pokutou od 20 do 1000 korun, v případě nedobytnosti vězením (uzamčením) od 24 hodin do 14 dnů. Před prvním potrestáním budiž dána úřední výstraha.

Dopustí-li se živnostník opětovně přestupku podle tohoto zákona, může býti vysloveno odnětí živnostenského oprávnění po rozumu živnostenského úřadu (zákora).

Pokuty připadají státu.

**§ 5.**

Zákon tento nabývá účinnosti 6 neděl po svém vyhlášení. Provedením jeho pověřuje se ministr veřejného zdravotnictví a tělesné výchovy se zúčastněnými ministry.

**T. G. Masaryk v. r.**

**Dr. Beneš v. r.**

**Dr. Vrbenský v. r.**

**L. Novák v. r.**

**Černý v. r.**

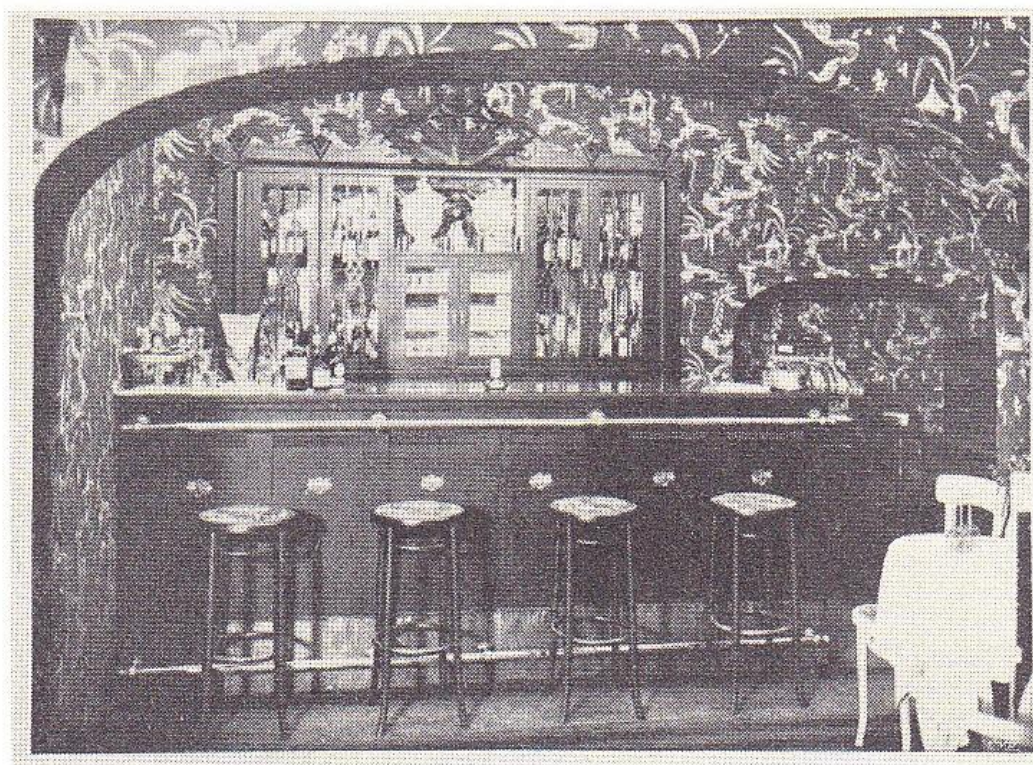
**Habrman v. r.**

*Zákon o omezení podávání alkoholních nápojů ze dne 17. 2. 1922*



*Barové náčiní zobrazené v knize American drinks*





*Interiér baru Pigall's v roce 1927*

**Dřívě než koupíte, vyžádejte si nabídku**

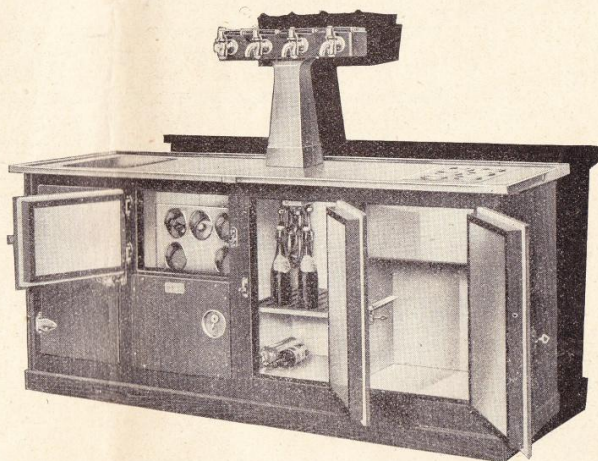
# Recorder

# Americké prvotřídní chladicí zařízení.

Jest vysoce kvalitní.  
Plně elektro-automatické.  
Nejlevnější ze všech.  
Obdržíte zdarma 4letý service.  
Naši inženýři jsou k Vaší dispozici.

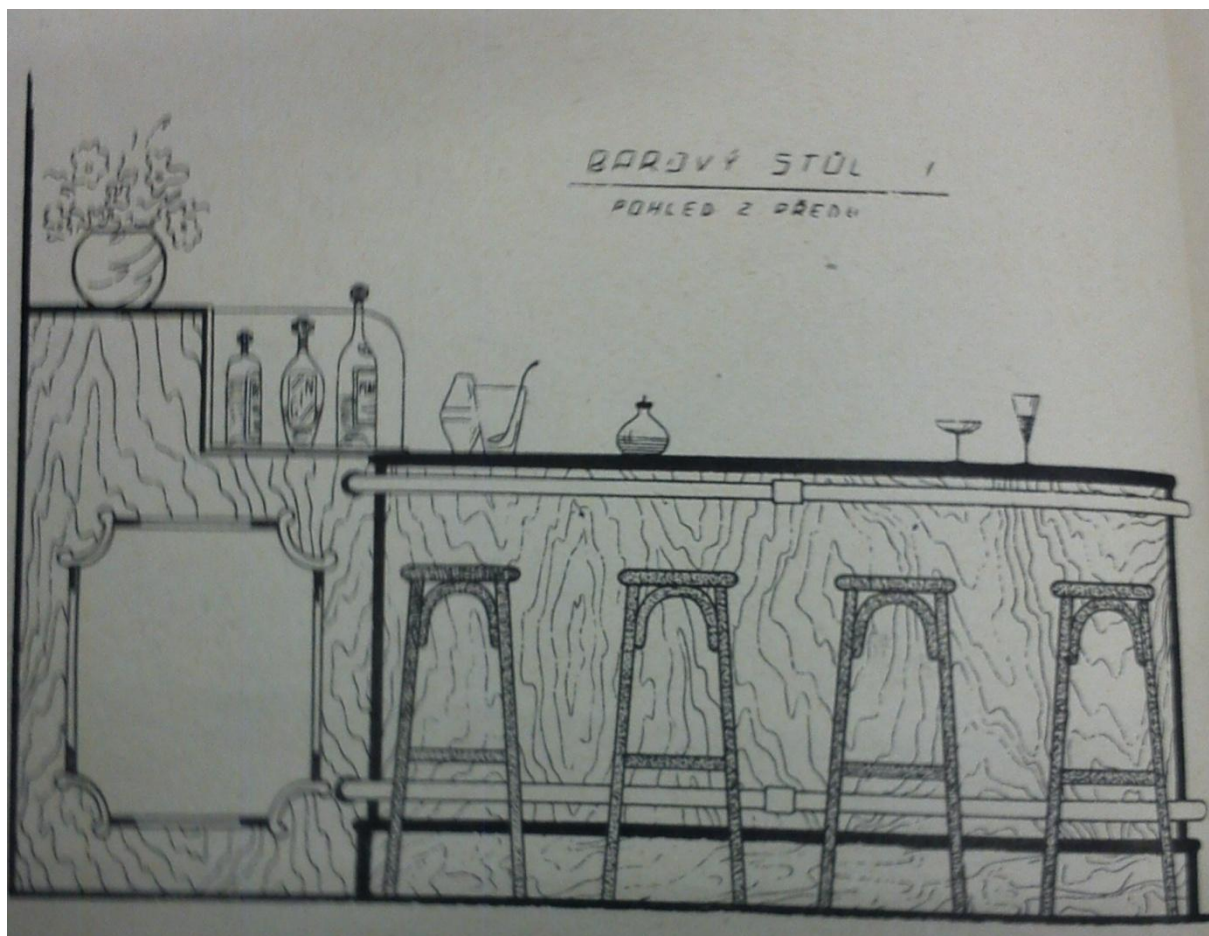
Reculder Rudolf Keller.

Praha II., Hybernská ulice 26.  
Telefon číslo 222-17.



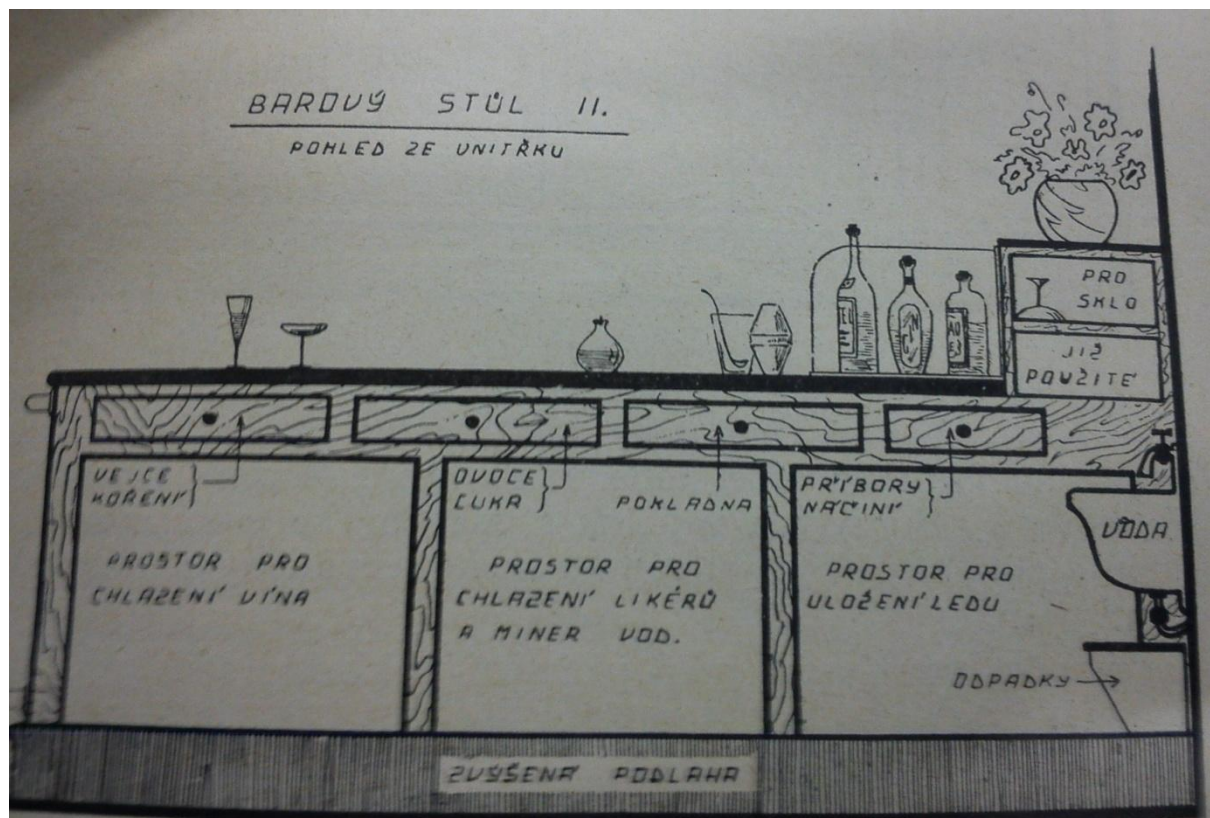
*Reklama na americké prvotřídní chladicí zařízení*



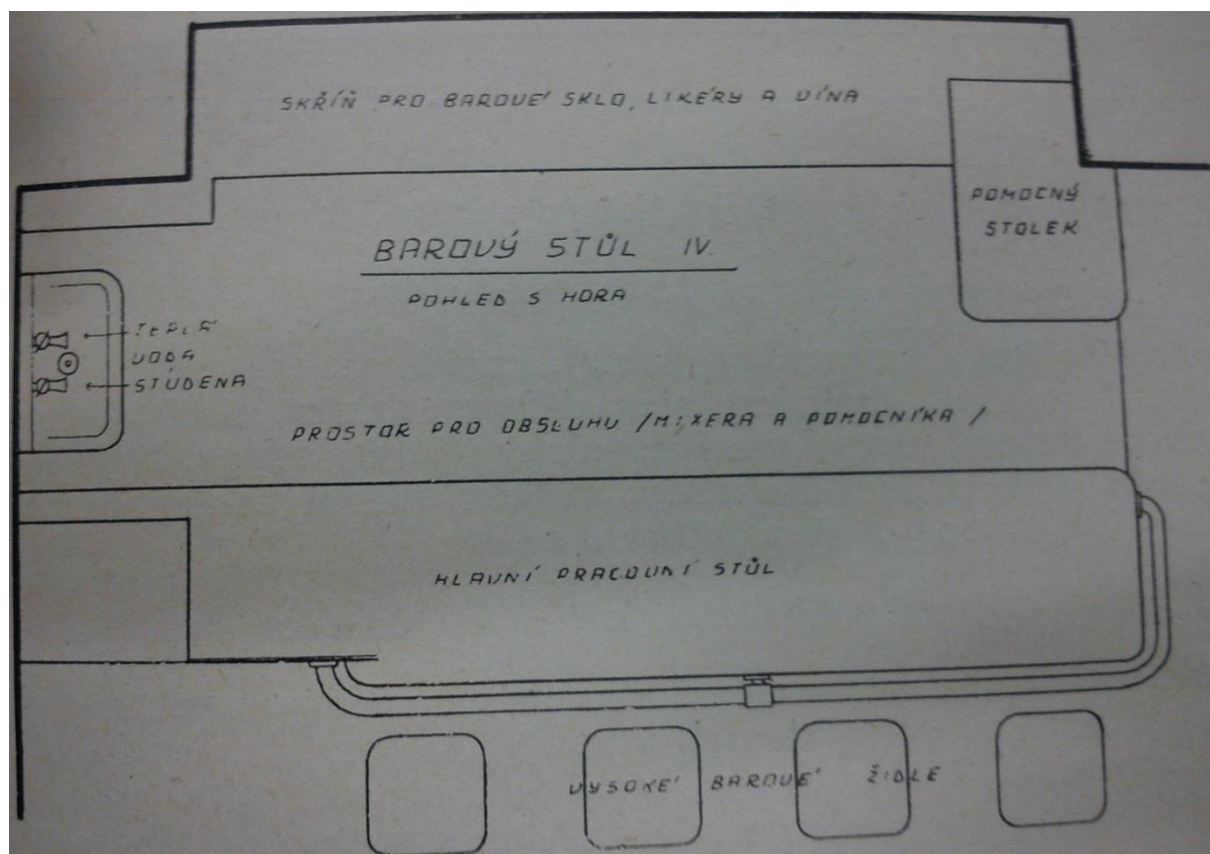


*Schematický náčrt barového pultu I.*





Schematický nákres barového pultu II.



*Schematický náčrt barového pultu III.*





*Plakát Pigall's baru z roku 1925*



**ATRAKČNÍ PROGRAM**  
**1-15. BŘEZNA**  
Denně — o 8:30 večer.

*Lissy Dalmani*  
*Mia & May Harwell*  
— Slavinelle-Duo —

SKATING AKT **HELEN-DUO** KOLEČKOVÍ BRUSLÁŘI

**Baby D'Orsay**  
Taneční klas. studie

**GODIVA-BALLET**  
6 dancing-girls

*Leigh Bros*  
angličtí střední akrobáté

**HAWAIIAN-TRIO**  
Původní havajští tanečníci a zpěváci,  
po prvé v Praze!

*Clara Sims*  
fantastické tance

**CLAIRE BAUROFF**  
(hrab. Zichy) ve svých tanečních kreacích.

**Gloria & Sylvester**  
**Henessy**  
Mondní taneční pár

Japonští kejklíři  
**KAMAKURA FAMILY**  
Japanese Conjurers  
Po programu v Činském pavilloně  
**TABARIN**  
při volném vstupu!

**Alhambra**

**THEATRE**  
**ALHAMBRA**  
1-15. října 1924 denně v 8 hod večer  
**VELKÝ ZAHAJOVACÍ PROGRAM**

**HILDE NISSEL** **MARIA STEPHOVSKÁ**  
opěv. komika grotesk. tanečnice

**M. BONET** **ANNY LAZAR**  
opěv. komika opěv. komika

**OLGA AUGUSTOVA**  
opěv. komika

**JOMKA KAJEVA** **GROTESKNÍ TANEČNÍ TRIO**  
opěv. komika opěv. komika

**BEDA LAK**  
opěv. komika

**NOČNÍ ŽIVOT** **OH TEN BUDOIR!** **Na BENÁTKÁCH**  
opěv. komika opěv. komika

**VACLAV NORMAN**  
opěv. komika

**OSSY RONDIE**  
opěv. komika

**16 ALHAMBRA GIRLS** **ANDREA & THéo**  
opěv. komika opěv. komika

**JOE JENCÍK** **NOVELTY DANCING SKETCH**  
opěv. komika opěv. komika

**MODNÍ PŘEHLIDKA**  
řízená modním domem V. WEISS

**CORODINI**  
ILLUZONISTA

**ŽIVÁ OPONA - OŽIVENÝ VEJŘ - BALET KORÁLÚA**  
HVEZD.

**V ČINSKÉM PAVILLONU**  
**DODA PISTEK**  
opěv. komika

Choreograf: **JOE JENCÍK**, kapelník: **BEDŘICH SEIFFERT**.  
Domácí skladatel: **Dr. V. GRZIB**.  
Predprodej vstupenek denně u divadelní pokladny  
od 11. do 1. hod. v pol. a večer od 7 hod.



Večerní kulturní programy podniku Alhambra





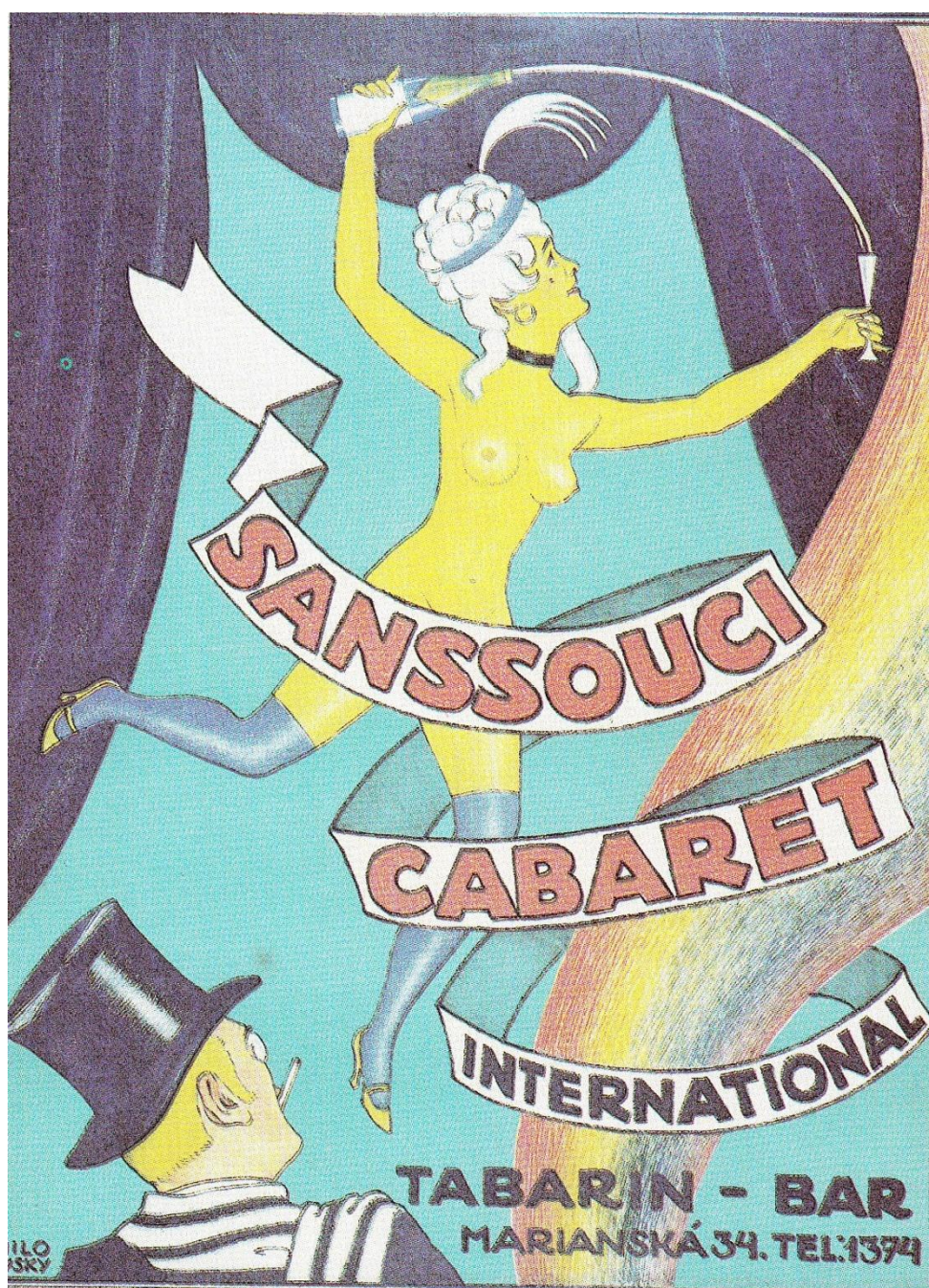
*Plakát podniku Alhambra z roku 1928*





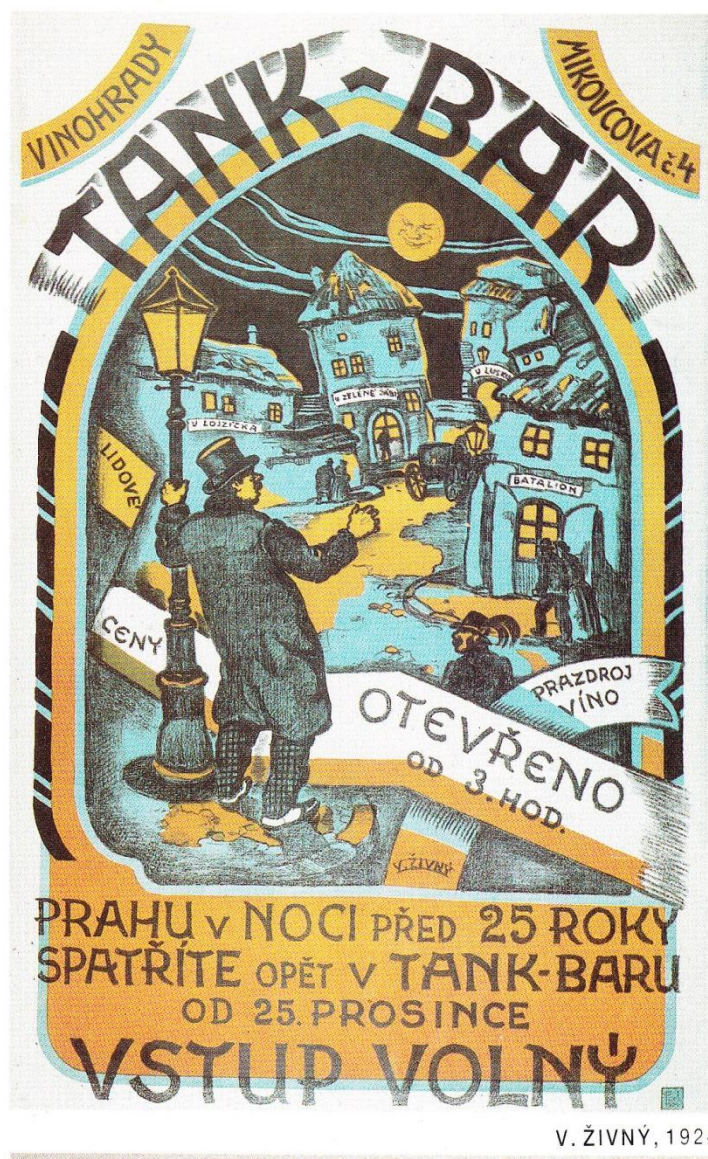
Plakát Sport baru z roku 1925





*Plakát Sanssouci kabaretu*

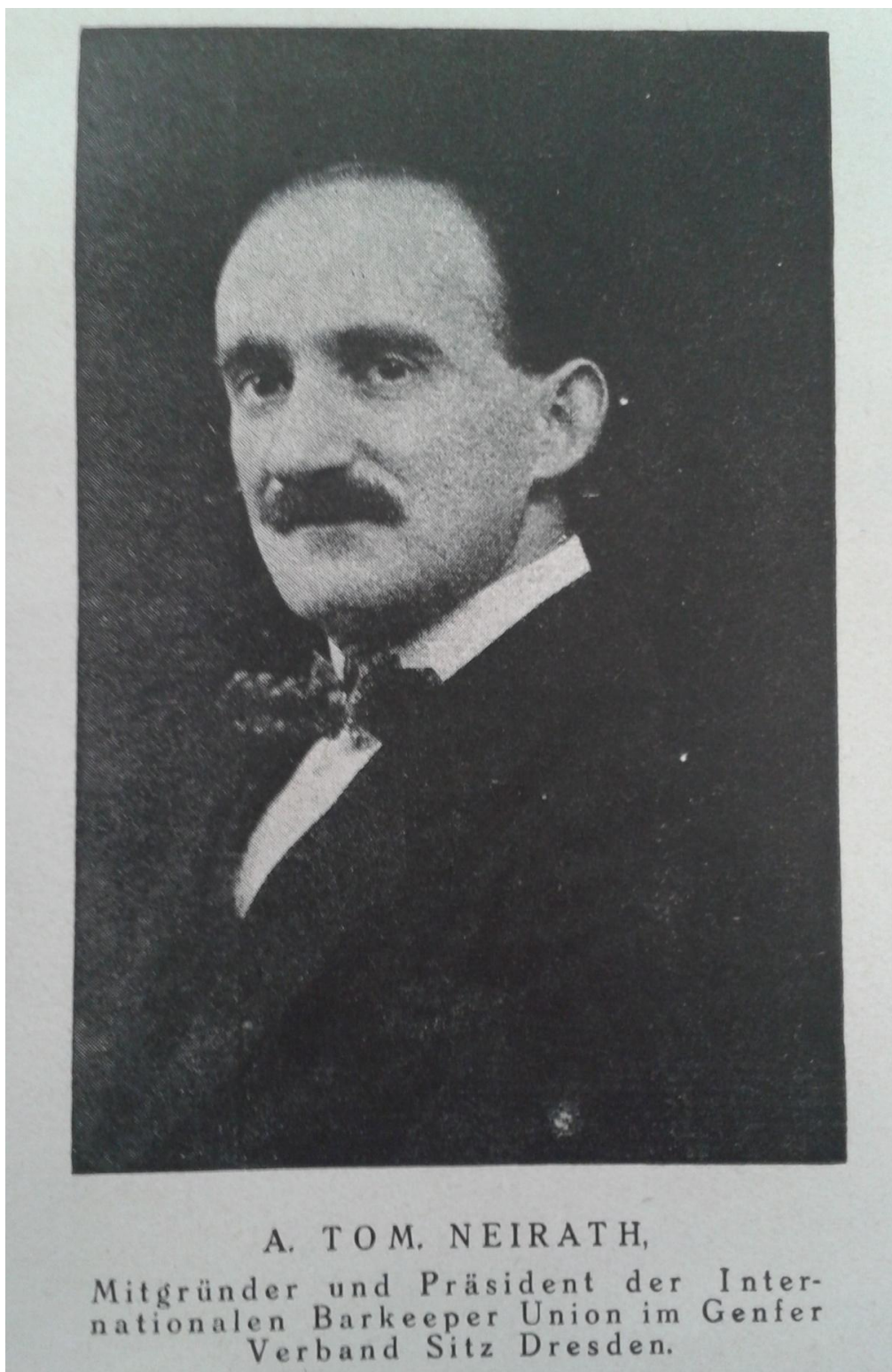




Plakát Tank-Baru z roku 1924



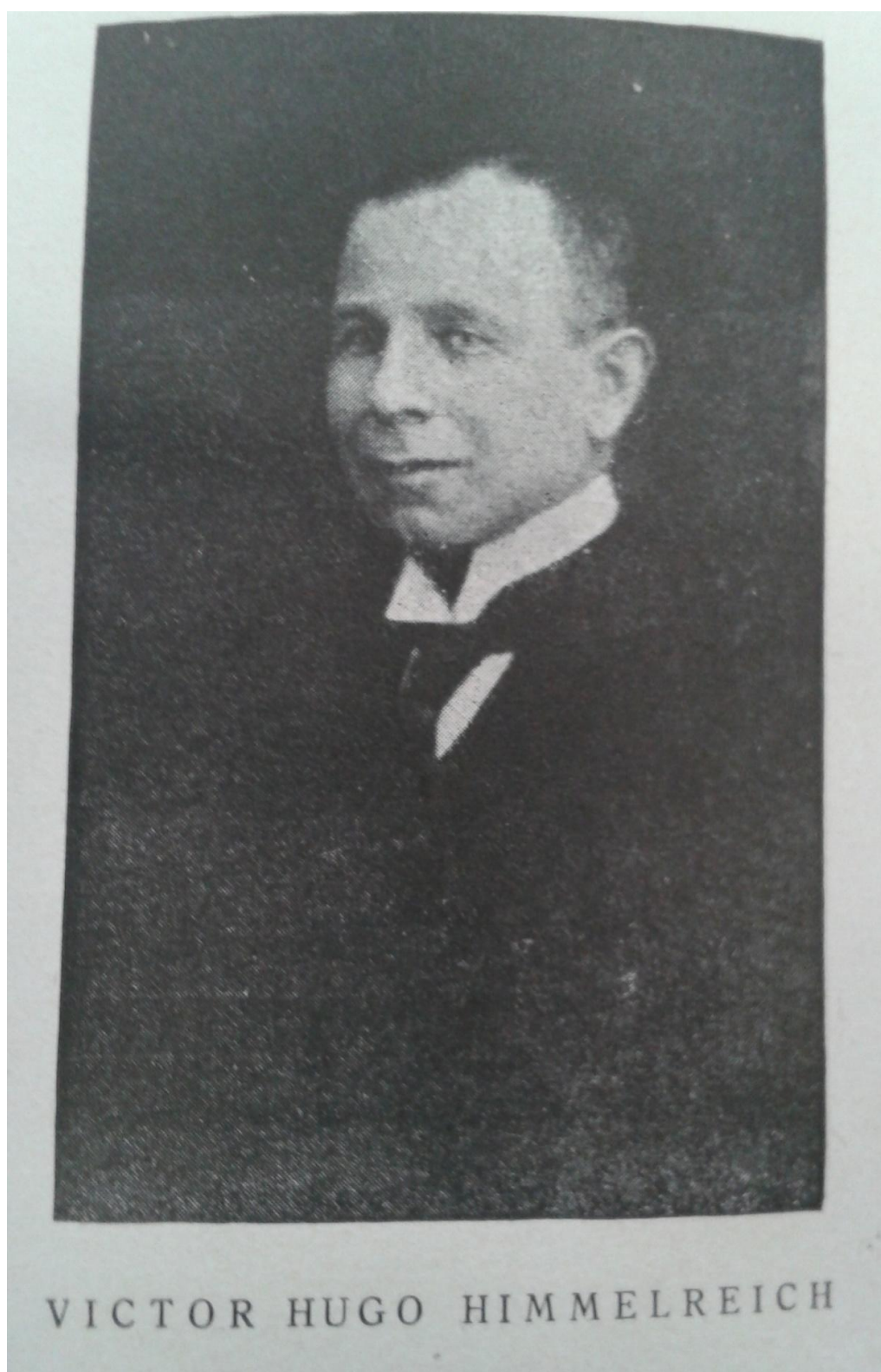
1	Americký bar v Obecním domě
2	Bonbonnière bar
3	Bar U Pavouka
4	Chapeau Rouge
5	Chat Noir
6	Pigall's bar
7	Macháček Dancing Hall (U Macháčků)
8	Boston-bar
9	Alhambra
10	Special
11	Gri-Gri bar
12	Bar v paláci Luxor
13	Tabarin-bar
14	Sanssouci kabaret
15	Bar v hotelu Esplanade
16	Grado-bar
17	Bar pojišťovny Fénix
18	Bar Frou Frou
19	Tank-bar
20	Sport bar
21	Bar ve Švédské ulici, Smíchov
22	Bar Special



*Fotografie A. T. Neiratha*



*Fotografie Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*



*Fotografie V. H. Himmelreicha*





*Fotografie American baru Juliš*



*Fotografie American baru Gri-Gri*





*Reklama na Becherovku z roku 1930 – Becher's diva*

**Příloha č. 22:**

*Ukázka z filmu Hej-rup od Martina Friče*

**Příloha č. 23:**

*První ukázka z filmu Kristián od Martina Friče*

**Příloha č. 24:**

*Druhá ukázka z filmu Kristián od Martina Friče*

**Příloha č. 25:**

*Třetí ukázka z filmu Kristián od Martina Friče*

**Příloha č. 26:**

*Čtvrtá ukázka z filmu Kristián od Martina Friče*